Österreich € 2,20 • Schweiz sfr 3,80 • Luxemburg € 2,20 • Belgien € 2,20 • Italien € 2,55 • Frankreich € 2,30

4 198140 101957 01

Frau mit Herz Spezial

BACKEN

nach Großmutters Art

Ausgabe Nr. 1/2004

€ 1.95

Was Männer mögen:
Rum-Flockentorte mit Kirschen

Zum Geburtstag:
Schokoladen-Cognactorte

Erster Frühlingsbote
Rhabarber-Käsekuchen

Für Fasching:
Leckere Spritzkuchen

Omas feine Schokotorten • Winterliche Kuchen vom Blech
Backen fürs Kinderfest • Rührkuchen *Backen macht Spaß*

Fröhliches im Februar

- Faschingsgebäck & tolle Torten
- Vielseitiges mit Geflügel
- Wunderbare Wurstgerichte
- Einmalige Eintöpfe

Raffinierter Reis
Vom bunten Pfannengericht bis hin zur Roulade

Familienküche...
...mit Tiefkühl-Produkten. Schmeckt allen großen und kleinen Genießern

Jetzt im Zeitschriftenhandel

Wer gute Freunde zu einer feucht-fröhlichen Party erwartet, sollte für eine herzhafte „Unterlage" sorgen. Rezepte für Strudel und Brezel S. 16-18

Kuchen a

Obstkuchen im Winter können ebenso saftig und aromatisch sein wie ihre Schwestern im Sommer. Und schnell zu backen sind sie ebenfalls S. 34-35

Impressum

BACKEN nach Großmutters Art

erscheint vierteljährlich im Sonnenverlag

Redaktion:
Sonnenverlag GmbH
Redaktion Rezepte mit Pfiff
Ludwig-Wilhelm-Str. 17
76530 Baden-Baden
Postfach 2022
76490 Baden-Baden
Telefon: 07221/35 01-746
Telefax: 07221/39 09 55
E-Mail: rezeptemitpfiff@klambt.de

Chefredakteurin: Erika Poese

Redaktionelle Mitarbeit und Leserservice: Ingrid Straßer

Grafik: Beatrice Wohnhaas (Ltg.), Marta Kärger, Nicole Podrouzek

Schlussredaktion: Rita Kopf

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Erika Poese

Digitale Bildbearbeitung: Mark Ahrens (Ltg.), Markus Marschall, Saskia Merkel

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Dias keine Gewähr

Copyright Sonnenverlag 2003

Verlag: Sonnenverlag GmbH
Postfach 2009 - 76490 Baden-Baden
Telefon: 07221/35 01-0
Telefax: 07221/35 01-295

Geschäftsführung:
Anton Kleiner, Lars J. Rose

Stellv. Verlagsleiterin: Nicole Oefler

Vertrieb und Anzeigen:
Klambt-Verlag GmbH & Cie
Postfach 1545 • 67325 Speyer,
Telefon: 06232/310-0

Vertriebsleiter: Otto Lepschy

Anzeigenleiter: Walter Karl Eder

Anzeigenverkaufsleitung: Brigitte Butz

Anzeigenstruktur: Ludwig Schineller (verantwortlich für den Anzeigenteil)

Anzeigenpreisliste Nr. 16 vom 01.01.2003

Anzeigenreproduktion:
Klambt-Druck GmbH, Speyer

Abo-Service: Telefon: 08 00/718 38 60 (gebührenfrei) Telefax: 0 62 32/31 02 12
E-Mail: abo@klambt.de

Grenzüberschreitende Lieferungen sind nur mit Zustimmung des Verlages gestattet.

Druck: Broschek-Druck, Lübeck

Im Sonnenverlag erscheinen die periodischen Zeitschriften:
FRAU MIT HERZ • WELT DER FRAU • LEA • PRIMA • LEA FRISUREN WELT DER FRAU FRISUREN REZEPTE MIT PFIFF • EINFACH KÖSTLICH • BACKEN • DIE SCHÖNSTEN TORTEN • BACKEN NACH GROSSMUTTERS ART • OMAS HERZHAFTE KÜCHE • UNSER HUND • MEINE KATZE • STARS UND MELODIEN • RÄTSEL MIT PFIFF RÄTSELSPASS • und Sonderhefte

Krapfen und Spritzkuchen dürfen in der Faschingszeit nicht fehlen – selbst gebacken schmecken sie besonders gut. S. 22-25

Mit Hefe gebacken sind diese **Mandelstücke** und andere Kaffeekuchen, die der ganzen Familie schmecken. S. 26-27

Die Rotwein-Birnentorte gehört zu eine Reihe von **Geburts-tagstorten,** der besonders feinen Art, für die Sie viel Bewunderung erhalten werden. S.42-47

us Omas Backbuch

Titelfotos: Teubner Foodfoto

4-7 **Schokokuchen** – wer da nicht zum Schlemmer wird

8-9 **Orangenkuchen** sind die Lieblingskuchen aller Kaffeegäste

10-13 **Rhabarberkuchen** – ein Frühlingsbote aus der Backstube

14-15 Omas feinste Rührkuchen

16-18 **Kuchen vom Blech** – einfach reinbeißen und genießen

19 **Backen leicht gemacht:** So gelingt der Mürbeteig

20-21 Was Oma fürs **Kinderfest** backt

22-25 Lustiges **Krapfen-Spritzkuchen-Backen** mit Grundrezept Hefeteig

26-27 **Kranz, Strudel, Stücke** – alles mit Hefe gebacken

28-29 Der Ruhm der **Rum-Torten** ist legendär

30-33 **Preiswerte Kuchen** aus alter Zeit: mit Sojamehl oder Gewürzkombinationen verfeinert

34-35 **Winterliche Obstkuchen** – immer etwas Besonderes

36-39 Für die nächste (Faschings-)Party – **herzhafte Kuchen**

40-41 **Quarkkuchen,** die nicht jeder kennt, die aber jedem schmecken

42-47 **Festliche Torten** für die Familienfeier

Quarkkuchen, die nicht jeder kennt, für Sie zum Nachbacken. S. 40-41

Ein **Nusskuchen,** geschichtet wie eine Lasagne, und viele andere köstliche Kuchen aus alter Zeit. S.30-33

Was Oma fürs **Kinderfest** backt, ist immer eine Überraschung – wie der süße Bienenkorb mit köstlicher Füllung. S. 20-21

Orangen sind zwar rund ums Jahr zu haben, aber jetzt sind sie im Geschmack am feinsten und fürs Kuchenbacken ideal. Überzeugen Sie sich selbst. S. 8-9

Gleich notieren!

Gleich notieren! Die nächste „Backen nach Großmutters Art" gibt's im Spätsommer, mit köstlichen Obstkuchen der Saison, mit Nuss- und Mandeltorten, mit nostalgischen Festtagstorten, mit Plätzchen und selbst gemachten Pralinen, mit schlichten Aufläufen und raffinierten Soufflés. Zu haben bei Ihrem Zeitschriftenhändler ab 15. September 2004

Wer hier nicht zum Schlemmer wird...

Die berühmteste Schokoladentorte stammt aus Wien, heißt Sachertorte und wird wie ein Juwel serviert. Doch auch nicht so berühmte Schokokuchen aus Großmutters Backbuch verdienen es, den Kaffeegästen als etwas Besonderes offeriert zu werden

Schokoladen-Käsekuchen-Torte

Boden:
200 g Butterkekse
1/2 TL Zimt, 1/2 EL Kakao
100 g weiche Butter

Füllung:
4 Eier, 120 g Zucker
700 g Doppelrahm-Frischkäse
400 g Zartbitter-Schokolade, geschmolzen
200 g saure Sahne
Mark 1/2 Vanilleschote
80 g geschmolzene Butter

Außerdem:
2 EL Johannisbeergelee
30 g Mandelblättchen, geröstet
150 g Sahne, 1 TL Zucker
Zuckerveilchen und -rosenblätter, Puderzucker

1. Butterkekse in einen Tiefkühlbeutel geben und mit dem Rollholz fein zerkrümeln. In einer Schüssel mit Zimt, Kakao und Butter gut vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden einer Springform (26 cm Ø) verteilen und 20 Min. kühl stellen.

2. Eier mit Zucker schaumig rühren. Frischkäse dazugeben und alles gut verrühren. Schokolade, saure Sahne, Vanillemark

Schokoladen-Käsekuchen-Torte

und Butter nacheinander unterrühren. Die Masse auf den Boden geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (mittlere Schiene) 60-70 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen auf ein Kuchengitter stellen und in der Form auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen.

3. Gelee erwärmen, den Kuchenrand damit einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Sahne mit Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, große und kleine Tupfen auf den Kuchen spritzen. Tupfen mit Veilchen und Rosenblättern garnieren. Mit Puderzucker besieben.

Napoleon-Kuchen

Dass Napoleon, den das französische Volk 1804 zum Kaiser krönte, gern Süßes naschte, ist bekannt. Vielleicht wurde ihm dieser Kuchen, weil er gut zu transportieren ist, von Josephine mitgegeben, wenn er zu einem seiner Feldzüge aufbrach

Napoleon-Kuchen

Teig:
6 Eier, getrennt
200 g Zucker
100 g Mehl, 50 g Speisestärke
50 g Kakao
80 g gehackte Mandeln
2 Msp. Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
1 Prise Salz
2 EL Weinbrand
80 g geschmolzene Butter
Dekoration:
100 g Schokoladenfettglasur
15 g gehackte Pistazien
Außerdem:
Butter und Semmelbrösel für die Form

1. Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren. Eiweiße steif schlagen, dabei den restl. Zucker einrieseln lassen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Stärke und Kakao sieben, mit Mandeln, Zimt, Nelken und Salz mischen und zusammen mit dem Eischnee und Weinbrand locker unter die Eigelbmasse heben. Dann die lauwarme Butter unterziehen.

2. Eine Rehrücken- oder Kastenform gut ausbuttern und ausbröseln. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 55 Min. backen. Kuchen auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen.

3. Schokoladenglasur im Wasserbad auflösen, etwas abkühlen lassen und den Kuchen gleichmäßig damit überziehen. Kurz antrocknen lassen, mit Pistazien bestreuen und den Guss völlig fest werden lassen.

Törtchen mit Mokkacreme

Mürbeteig:
400 g Mehl, 200 g Butter
110 g Puderzucker
1 Eigelb, 1/4 TL Salz
Mokkamousse:
200 g extrabittere Kuvertüre
4 cl starker Kaffee
(Mokka oder Espresso)
5 Eier, getrennt
30 g Vanillezucker
125 g Sahne, 150 g Zucker
Dekoration:
350 g Sahne, 50 g Zucker
40 g Mandelblättchen, geröstet
10 Schoko-Kaffeebohnen
Außerdem:
10 Torteletttörmchen (10 cm Ø)
Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1. Aus den angegebenen Zutaten rasch einen glatten Mürbeteig kneten. Teig in Folie wickeln und 1 Std. kühl ruhen lassen.

2. Teig dünn ausrollen. 10 Kreise (etwas größer als die Förmchen) ausstechen, Förmchen damit auslegen. Rand andrücken, überstehende Ränder abschneiden.

3. Böden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und Hülsenfrüchte einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 10 Min. blindbacken. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und die Torteletts bei 200 °C in weiteren ca. 10 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.

4. Für die Mousse die Kuvertüre zerkleinern, auf einem warmen Wasserbad schmelzen und den Kaffee einrühren. Die Eigelbe mit Vanillezucker so lange schaumig schlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, dann unter die lauwarme Schokoladenmischung rühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

5. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Unter die Mousse heben und diese in die Torteletts verteilen. In 1-2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Sahne mit Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und spiralförmig aufspritzen. Mit Mandelblättchen und Mokkabohnen verzieren.

Törtchen mit Mokkacreme

Aprikosen-Schokoladentorte

Aprikosen-Schokoladentorte

Biskuit:
5 Eier, getrennt
150 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
70 g Mehl
70 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
Brandteig:
125 ml Wasser
30 g Butter, 1 Prise Salz
75 g Mehl, 2 Eier
Außerdem:
400 g Aprikosenkonfitüre
400 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Zucker, 5 EL Wasser
150 g Sahne
1 EL gehackte Pistazien

1. Eigelbe mit Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eiweiße steif schlagen und darauf geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und über den Eischnee sieben. Alles vorsichtig vermengen.

2. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 25-30 Min. backen. Herausnehmen und am besten über Nacht auskühlen lassen. Dann 2x quer durchschneiden.

3. Für den Brandteig Wasser mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Die Hitze reduzieren und das Mehl auf einmal hineinschütten. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich der Teig zu einem Kloß formt und den Topfboden ein weißer Belag überzieht.

4. Teig in eine Schüssel geben und ein Ei unterrühren. Erst wenn es vollständig untergerührt ist, das zweite Ei zugeben. Der Teig ist fertig, wenn er glänzt und in Spitzen vom Rührlöffel reißt. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Kugeln spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. goldbraun backen.

5. Aprikosenkonfitüre glatt rühren, bei schwacher Hitze erwärmen und zwei Böden damit bestreichen. Alle Böden wieder zusammensetzen. Kuchengitter auf ein Stück Pergamentpapier stellen und den Kuchen darauf setzen.

6. Kuvertüre zerbröckeln und im warmen Wasserbad schmelzen, den Kuchen vollständig damit überziehen und glatt streichen. Etwas anziehen lassen, dann 12 Tortenstücke darauf markieren.

7. Zucker mit Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze zu goldfarbenem Karamell kochen. Vom Herd nehmen. 12 Brandteigkugeln (restl. Kugeln anderweitig verwenden) mit einer Gabel hineintauchen und trocknen lassen.

8. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit flacher Sterntülle füllen. Auf jedes Tortenstück einen Sahnestreifen spritzen, je 1 Brandteigkugel an die Spitze setzen und in die Mitte die Pistazien streuen.

Tipp

Wer möchte, kann die Brandteigkugeln auch mit Sahne füllen. Dafür die Kugeln nach dem Backen vom Blech nehmen, an der Unterseite für spätere Füllen anstechen und auskühlen lassen. Sobald die karamellisierten Brandteigkugeln etwas angetrocknet sind, mit der Schlagsahne füllen.

Schokoladen-Leckermäuler kommen bei diesen beiden Torten voll auf ihre Kosten, denn auch die Nusstorte hat eine feine Schoko-creme als Füllung

Wer hier nicht zum Schlemmer wird...

Nusstorte

Biskuit:
6 Eigelbe, 175 g Zucker
5 EL heißes Wasser
9 Eiweiße, 1 Prise Salz
100 g Buchweizenmehl
80 g gemahlene Haselnüsse
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Zimt

Creme:
100 g Zartbitter-Schokolade
250 g zimmerwarme Butter
150 g Nussnougatcreme
3 Eier, 3 Eigelbe
175 g Zucker

Zum Tränken und Bestreichen:
6 EL Nusslikör
150 g Johannisbeerkonfitüre

Dekoration:
16 kleine Haselnüsse
100 g Haselnusskrokant

1. Eigelbe mit Zucker und Wasser schaumig schlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Nüsse und Gewürze mischen, darüber sieben, alles unterheben.

2. Biskuitmasse in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Min. backen. Biskuit über Nacht ruhen lassen. Danach 2x quer durchschneiden.

3. Schokolade schmelzen. Butter schaumig schlagen, Nussnougat und Schokolade unterrühren.

4. Eier, Eigelbe und Zucker über dem warmen Wasserbad aufschlagen. Unter Rühren auskühlen lassen, dann unter die Buttercreme rühren. Etwas Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen.

5. Zwei Böden mit Likör beträufeln, mit Konfitüre und Buttercreme bestreichen. Alle Böden aufeinander setzen und die Torte rundum mit der restl. Creme überziehen. Mit Cremetupfen, Nüssen und Krokant garnieren.

Schokoladentorte

Teig:
100 g Zartbitter-Schokolade
80 g Butter
6 Eier, getrennt
175 g Zucker
3 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
150 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver

Füllung:
4 EL Rum oder Weinbrand
2 EL Puderzucker
200 g Sauerkirsch- oder Orangenkonfitüre

Schokocreme:
200 g Zartbitterschokolade
400 g Sahne

Dekoration:
Schokoladentäfelchen und -röllchen, Puderzucker

Außerdem:
Butter und Mehl für die Form

1. Schokolade mit der Butter im warmen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen.

2. Eigelbe mit Zucker und Wasser schaumig aufschlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Backpulver und der Schokoladenmischung mischen, auf den Eischnee geben und alles sorgfältig unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Min. backen. Über Nacht ruhen lassen. Danach 2x quer durchschneiden.

3. Rum mit 6 EL Wasser und dem Puderzucker verrühren, auf den Tortenböden verteilen und mit Konfitüre bestreichen. Zwei Böden aufeinander setzen.

4. Für die Creme Schokolade in der heißen Sahne schmelzen und kräftig aufschlagen. 1/3 davon auf dem oberen Boden verstreichen, dritten Boden auflegen. Torte mit der restl. Creme rundum einstreichen. Tortenrand mit Schokotäfelchen verzieren, -oberfläche mit Schokoröllchen bestreuen und mit Puderzucker besieben.

Fotos: Teubner Foodfoto

Wenn Großmutter die Orangen, die man zu ihrer Zeit Apfelsinen nannte, so preiswert rund ums Jahr hätte kaufen können wie heute, hätte sie sicherlich jeden Tag einen Orangenkuchen gebacken. Wetten?

Orangen-Mohnkuchen

Das sind Lieblingskuchen aller Kaffeegäste

Orangenkuchen

Orangenkuchen

Rührteig:
4 Eier, getrennt
150 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange, 1 Msp. Salz
50 g Biskuitbrösel
30 g Mehl, 150 g gem. Mandeln
30 g zerlassene Butter

Orangensirup:
1 unbehandelte Orange
80 g Zucker, 1/4 l Orangensaft
2 cl Orangenlikör

Aprikotur und Glasur:
50 g Aprikosenkonfitüre
100 g Fondant-Glasur
2 cl Orangenlikör
30 g Mandelblättchen, geröstet
Zesten von 1/2 unbehandelten Orange

Außerdem:
1 Rehrückenform (32 cm)
Butter und Brösel für die Form

1. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, Orangenschale und Salz schaumig rühren. Eiweiße steif schlagen, dabei den restl. Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelbmasse heben, Biskuitbrösel, Mehl und Mandeln unterziehen, Butter unterrühren.

2. Teig in die gefettete, mit Brösel ausgestreute Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 40-45 Min. backen. Kuchen leicht abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.

3. Für den Sirup Orange heiß waschen, Schale vorsichtig abreiben, damit nichts von der bitteren weißen Innenhaut in den Sirup kommt und in einen Topf geben. Zucker und Orangensaft mit der Orangenschale verrühren, zum Kochen bringen und bei nicht zu starker Hitze um ca. 1/3 zu einem Sirup einkochen lassen. Mit Orangenlikör parfümieren.

4. Vom Sirup 2 EL abnehmen. Mit restl. Sirup den Kuchen rundum bepinseln und gut tränken. Die Aprikosenkonfitüre glatt rühren, erwärmen und den Kuchen damit bestreichen.

5. Fondant mit restl. Orangensirup und -likör leicht erwärmen. Den Kuchen damit glasieren, dann mit Mandelblättchen und Orangenzesten garnieren.

So wird's gemacht:

1. Die Zutaten für den Sirup aufkochen und bis zu 1/3 einkochen lassen.

2. Kuchen mit dem Sirup rundum einpinseln und gut damit tränken.

Orangen-Mohnkuchen

Teig:
75 g weiche Butter
100 g Puderzucker
3 Eier, getrennt, 1 Prise Salz
20 g Mehl
100 g gemahlener Mohn
Füllung:
650 g Orangen (4 Stück)
3 Blatt Gelatine
30 g Zucker, 125 g Sahne
Garnitur:
50 g Orangenkonfitüre
100 g fein gehackte Pistazien
125 g Sahne
Zesten von 1 unbehandelten Zitrone

1. Butter mit 50 g Puderzucker cremig schlagen. Eigelbe und restl. Puderzucker unterrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Buttermasse heben. Mehl sieben mit dem Mohn mischen und ebenfalls unterheben.

2. Teig in eine ausgefettete, ausgebröselte Kranzform (20 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 35-40 Min. backen. Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Rand lösen und auf einem Kuchengitter über Nacht auskühlen lassen. Danach quer halbieren und das obere Kuchenteil wieder in die Form geben.

3. Die Orangen schälen, die Filets einzeln herauslösen und in kleine Stücke schneiden. Aus den Orangentrennwänden den Saft auspressen und auffangen (es sollte 1/8 l sein).

4. Gelatine einweichen, Orangensaft mit Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Orangenstücke dazugeben und die Masse etwas stocken lassen. Sahne steif schlagen, unterheben und gut unterrühren. Orangensahne gleichmäßig in der Form auf dem Kuchenboden verteilen und den unteren Kuchenboden darauf legen. Den Kuchen in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fest geworden ist, dann aus der Form stürzen.

5. Orangenkonfitüre erwärmen, glatt rühren, Kuchen damit bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Sahne steif schlagen, den Kuchen damit garnieren und mit Orangenzesten bestreuen.

Tipp

Für den Kuchen möglichst Navel-Orangen verwenden, die bis Mai auf dem Markt angeboten werden. Ihr Fruchtfleisch ist besonders saftig, süß-aromatisch und immer kernlos.

Orangentorte

Orangentorte

Teig:
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz, 3 Eier
abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Orangen und 1 Zitrone (1/8 l Flüssigkeit)
300 g Mehl, 2 TL Backpulver
Belag:
1/4 l Wasser
abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Orange
175 g Zucker
1/8 l Orangensaft
40 g Speisestärke
2 Eier, getrennt
3 Blatt weiße Gelatine
Garnitur:
3 EL Orangenmarmelade
50 g Mandelblättchen, geröstet
1/8 l Sahne, etwas Zucker
12 Orangenfilets
Schokoraspel

1. Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach Eier, dann Zitrusschalen und -saft unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und löffelweise einrühren.

2. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) bei 200 °C ca. 40 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

3. Für den Belag das Wasser mit Orangenschale, -saft und 150 g Zucker unter Rühren aufkochen. 1/8 l Orangensaft mit Speisestärke glatt rühren, in das Orangenwasser rühren, einmal aufkochen lassen, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Danach die Eigelbe unterrühren.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der Creme auflösen. Eiweiße steif schlagen, dabei den restl. Zucker einrieseln lassen und unter die Creme ziehen. Die Creme auf der Tortenoberfläche verstreichen und völlig erstarren lassen.

5. Orangenmarmelade erwärmen, den Tortenrand damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Die Torte mit Sahnetupfer garnieren, auf jeden Tupfer ein Orangenfilet setzen und die Tortenmitte mit Schokoraspel bestreuen.

Fotos: Teubner Foodfoto

Am nächsten Sonntag gibt's

Rhabarberkuchen

Der erste Rhabarber ist da! Zwar kommt er aus dem Treibhaus, ist hell und zart, aber seinem Geschmack kann keiner widerstehen. Mit Joghurt, Quark, Baiserhaube oder einem Sahneguss wird er zum Hochgenuss

Käsekuchen mit Rhabarber

Käsekuchen mit Rhabarber

Mürbeteig:
150 g Mehl
100 g Butter, in Stücken
50 g Puderzucker
Mark von 1/4 Vanilleschote
1 Prise Salz, 1 Eigelb
Käsemasse:
250 g Ricotta, 250 g Quark
120 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
45 g Speisestärke
Mark von 1/4 Vanilleschote
2 Eier, getrennt
Belag:
300 g Rhabarber
Glasur:
60-80 g Orangen-Konfitüre

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Butter, Puderzucker, Gewürze und Eigelb hineingeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen, eine Springform (24 cm Ø) damit auslegen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.

3. Ricotta mit Quark, Zucker, Orangenschale, Speisestärke und Vanillemark glatt rühren. Eigelbe unterrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben.

4. Rhabarber putzen, Fäden abziehen, dann in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

5. Käsemasse auf dem Teigboden verteilen und die Rhabarberstücke hineindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35-40 Min. backen. In der Form abkühlen lassen, danach die Form entfernen. Die Konfitüre leicht erhitzen, passieren und den Kuchen damit bestreichen.

Saftig, saftiger, am saftigsten – das ist Rhabarberbelag auf einer Quarkmasse oder sahniger Creme, wie bei den Kuchen auf diesen Seiten. Besonders „standfest" ist die Rhabarbertorte mit dem Boden aus Mürbeteig und Biskuit

Rhabarber-Torte

Mürbeteig:
150 g Mehl
100 g Butter, in Stücken
50 g Zucker, 1 Prise Salz
Außerdem:
50 g Rhabarber-Vanille-Konfitüre
1 heller Biskuitboden (24 cm Ø, 1,5 cm hoch)
Creme:
1/2 l Milch
Mark von 1 Vanilleschote
4 Eigelbe, 100 g Zucker
7 Blatt Gelatine, 1/2 l Sahne
Belag:
350 g Rhabarber
300 ml Apfelsaft
30 g Zucker, 4 Blatt Gelatine
Außerdem:
30 g Mandelblättchen, geröstet

1. Teigzutaten rasch zusammenkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Std. kühlstellen.

2. Teig zu einem Boden (24 cm Ø) ausrollen, auf ein Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 8-10 Min. hellbraun backen. Auskühlen lassen.

3. Boden auf eine Tortenunterlage legen, mit einem Tortenring umschließen und mit Konfitüre bestreichen. Den Biskuitboden darauf legen und etwas andrücken.

4. Für die Creme Milch aufkochen. Vanillemark in die heiße Milch streifen. Eigelbe mit Zucker in einer Rührschüssel cremig, aber nicht schaumig rühren. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren nach und nach zugeben.

5. Creme in einen Topf füllen, unter ständigem Rühren so lange vorsichtig erhitzen, bis sie leicht angedickt auf dem Kochlöffel liegen bleibt. Sie darf dabei aber nicht kochen. Die Creme durch ein feines Sieb passieren. Evtl. Klümpchen entfernen.

6. Gelatine einweichen, gut ausdrücken und unter Rühren in der warmen Creme auflösen. Creme auf Eiswasser kalt rühren (keinesfalls schlagen). Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme auf den Biskuitboden geben, glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Rhabarber waschen, abziehen und in ca. 4 cm lange, 1/2 cm breite Stifte schneiden. In den heißen Apfelsaft mit Zucker geben und 2-3 Min. köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen und auskühlen lassen.

8. Gelatine einweichen. Rhabarber auf der Torte verteilen. Den Apfelsaft durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine ausdrücken, im warmen Apfelsaft auflösen, etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen. Fest werden lassen. Torte aus dem Ring lösen, Rand mit Mandelblättchen einstreuen und einige auf der Oberfläche verteilen.

Rhabarber-Torte

Rhabarber.Aprikosen-kuchen mit Baiser

Rhabarber-Aprikosen-Kuchen mit Baiser

Chips:
80 g geputzter Rhabarber
Puderzucker zum Besieben
Teig:
125 g Butter, 125 g Zucker
1 Ei, 2 Eigelbe
50 g gesiebte Speisestärke
150 g Mehl, 1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise Nelkenpulver
1/2 TL Zimt
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
Belag:
250 g Rhabarber geputzt, in 3 cm langen Stücken
250 g Aprikosen, halbiert, entsteint und geviertelt
Baiser:
3 Eiweiße, 1 cl Orangensaft
100 g Zucker, 50 g flüssiger Orangenblütenhonig
Außerdem:
Butter für die Form

1. Rhabarber in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Stücke mit einem scharfen Messer längs in hauchdünne Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Puderzucker besieben und im vorgeheizten Backofen bei 50 °C 5-6 Std. trocknen lassen. Dann die Rhabarberchips vorsichtig vom Papier lösen.

Rhabarber-Nektarinenkuchen mit Sahneguss

Teig:
250 g Mehl, 20 g frische Hefe
1/8 l lauwarme Milch
30 g zerlassene Butter
30 g Zucker, 1 Eigelb
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Belag:
40 g Löffelbiskuitbrösel
500 g Rhabarber
500 g Nektarinen
Guss:
150 g weiche Butter
100 g Zucker, 4 Eier
50 g Mehl, 1 Prise Salz
1/8 l Sahne
Außerdem:
Butter für das Blech
1/4 TL Anis
Puderzucker zum Besieben

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit der Milch auflösen und etwas Mehl vom Rand untermischen. Vorteig mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Butter mit Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale vermischen. Zum Vorteig geben und alles vermischen. Den Teig mit den Händen so lange schlagen, bis er glatt und glänzend ist und sich von der Schüsselwand löst. Teig wieder gehen lassen, bis er das Doppelte an Volumen erreicht hat.

3. Teig ausrollen und auf ein gefettetes Blech (32x28,5 cm) legen, abgedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen. Dann mit den Biskuitbrösel bestreuen.

4. Rhabarber putzen, Fäden abziehen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Beides auf dem Boden verteilen.

5. Butter mit Zucker und Eiern verquirlen. Mehl, Salz und Sahne untermischen. Die Masse über den Früchten verteilen und mit Anis bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (untere Schiene) ca. 45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit Puderzucker besieben.

Hier dürfen sich Rhabarber und Nektarinen zu einem aromatischen Belag vereinen, mit dem Ergebnis, dass der Kuchen doppelt gut schmeckt

Rhabarber-Nektarinenkuchen mit Sahneguss

2. Für den Teig alle Zutaten glatt verrühren. In die gefettete Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen. Rhabarber und Aprikosen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 35-40 Min. backen. Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

3. Für die Baisermasse Eiweiße mit Orangensaft steif schlagen, dabei ständig Zucker einrieseln lassen, dann den Honig zufügen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, als Gitter auf die Kuchenoberfläche spritzen und am Rand dekorativ mit Rosetten verzieren. Bei starker Oberhitze oder unter dem Grill im vorgeheizten Ofen hellbraun werden lassen. Den Kuchen mit den Rhabarberchips dekorieren.

Tipp

Statt mit Rhabarberchips kann der Kuchen mit 100 g gerösteten Mandelblättchen dekoriert werden.

Rhabarber-Marzipantorte

Teig:
100 g Zartbitter-Schokolade
160 g weiche Butter
175 g Zucker
8 Eier, getrennt
Mark von 1 Vanilleschote
150 g gemahlene Haselnüsse
30 g Semmelbrösel
1 Prise Salz

Creme:
200 g geputzter Rhabarber
100 ml Apfelsaft
10 Blatt Gelatine
500 g Rhabarber-Joghurt
100 g Zucker
300 g Sahne

Dekoration:
300 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
rote und gelbe Speisefarbe
80 g passierte Rhabarber-Vanillekonfitüre
100 g Schokoglasur

1. Schokolade klein schneiden, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eigelbe nach und nach unterrühren. Zerlassene Schokolade, Vanillemark, Nüsse und Semmelbrösel unterrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unterheben.

2. Teig in eine gefettete, ausgebröselte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (mittlere Schiene) 40-45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und 2 x quer durchschneiden.

3. Rhabarber klein schneiden, im Apfelsaft weich dünsten und vollständig auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Joghurt mit Zucker glatt rühren. Rhabarber unterrühren. Gelatine gut ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und ebenfalls unterrühren. Creme kalt stellen. Kurz vor dem Gelieren die Sahne steif schlagen und unterheben.

5. Einen Boden auf eine Tortenunterlage setzen, mit dem Tortenring umschließen, die Hälfte der Creme darauf verteilen und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen, restl. Creme darauf verteilen und dritten Boden auflegen. Torte 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen. Aus dem Ring lösen.

6. Marzipan mit gesiebtem Puderzucker, roter und gelber Speisefarbe verkneten, so dass marmoriertes Muster entsteht.

7. Konfitüre in einem Topf leicht erwärmen. Tortenoberfläche und -rand leicht damit einstreichen.

8. Marzipan auf einer mit Puderzucker besiebten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (2-3 mm dick) ausrollen. Marzipanplatte auf die Torte legen und glatt streichen. Den Rand mit einer Palette andrücken, überstehendes Marzipan entlang der Unterkante der Torte abschneiden und Marzipanreste entfernen (anderweitig verwenden). Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen, in eine Papierspritztüte füllen und die Torte damit verzieren.

Rhabarberkuchen

Fotos: Teubner Foodfoto

Omas Lieblings-Rührkuchen

Es lohnt sich, diese Kuchen genauer anzusehen, auch wenn sie sich von der Optik her bescheiden geben. Sie haben feine Zutaten und die sind – wichtig für gestresste Hausfrauen – schnell zusammengerührt

Sandkuchen

Teig:
3 kleine Eier, getrennt
125 g Zucker
125 g Butter, 60 g Mehl
60 g Speisestärke
Außerdem:
Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1. Eiweiße steif schlagen, dabei ca. 3 EL Zucker einrieseln lassen. Butter cremig aufschlagen, den restl. Zucker einrieseln lassen, nach und nach die Eigelbe unterrühren. Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl mit Speisestärke mischen und darüber sieben. Alles locker unterheben.

2. Eine Springform (16 cm Ø) mit Kranzeinsatz fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Min. backen. Den Sandkuchen in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und mit Puderzucker besieben.

Tipp

Ein wirklich feiner „Sandkuchen" wird ohne Treibmittel gebacken. Wer aber auf Nummer sicher gehen will, kann 1/2 TL Backpulver unters Mehl mischen.

Marmorkuchen

Teig:
150 g weiche Butter, 75 g Zucker
3 kleine Eier, 50 ml Milch
130 g Mehl, 2 TL Backpulver
40 g fein gemahlene Mandeln
60 g weiße Kuvertüre, fein gehackt
je 2 EL Kakaopulver und Rum
Glasur:
60 g weiße Kuvertüre
60 g dunkle Kuvertüre
Außerdem:
Butter und Semmelbrösel für die Form

1. Butter mit Zucker dickcremig aufschlagen. Zuerst Eier, dann die Milch unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und unterrühren.

2. Vom Teig ca. 2/3 abnehmen und die Kuvertüre unterheben. Unter den restl. Teig Kakaopulver und Rum rühren.

3. Eine Kastenform (20 cm) fetten und bröseln. Die Hälfte des hellen Teiges einfüllen, glatt streichen. Dunklen Teig darüber geben, glatt streichen. Restl. hellen Teig einfüllen, glätten. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.

4. Kuvertüren getrennt nach Anweisung schmelzen. Den Kuchen abwechselnd mit weißer und dunkler Kuvertüre überziehen.

Mandelkranz

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

125 g Butter
125 g Zucker, 3 Eier
5 Tropfen Bittermandelaroma
100 g Weizenmehl
1/2 Pck. Backpulver
150 g Speisestärke

Glasur:

100 g Halbbitterkuvertüre
1 EL Kokosfett

Außerdem:

Fett für die Form

1. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe schaumig schlagen. Nach und nach die Eier und Mandelaroma unterziehen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen. Über die Butter-Ei-Masse sieben und alles glatt rühren.

2. Teig in eine gefettete Kranzform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Min. backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Glasur Kuvertüre grob hacken, mit dem Kokosfett in einer kleinen Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Es darf kein Wasser in die Kuvertüre spritzen, sonst verliert sie ihren Glanz. Kuvertüre über den Kuchen gießen und erstarren lassen.

Wem auffällt, dass der Mandelgeschmack des Kuchens lediglich durch das Bittermandelaroma erzeugt wird, kann gern 50 g geriebene süße Mandeln in den Teig einrühren. Er wird dann zwar etwas grobkörniger, aber das stört nicht

Mandelkranz

Gugelhupf mit Nüssen und Gewürzen

Gugelhupf mit Nüssen und Gewürzen

Teig:

300 g Kartoffeln
5 Eier, getrennt,
250 g Zucker, 5 EL Milch
3 EL Rum
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g gehackte Walnüsse
Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
5 EL Grieß
1/2 TL Backpulver
1/2 TL gemahlene Nelken
1 Msp. Piment
1 TL Zimt

Guss:

150 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft

Außerdem:

Fett und Semmelbrösel für die Form

1. Kartoffeln waschen und garen. Dann pellen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.

2. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers weißschaumig schlagen. Kartoffeln, Milch, Rum, Nüsse, Zitronenschale, -saft, Grieß, Backpulver und Gewürze unterrühren. Eiweiße zu schnittfestem Schnee steif schlagen, dabei restl. Zucker einrieseln lassen und vorsichtig unterheben.

3. Teig in eine gut gefettete, gebröselte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 40-50 Min. backen. In der Form etwas abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

4. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und so über den Gugelhupf gießen, dass er in dicken Streifen herunterläuft.

Fotos: Teubner Foodfoto, Wöhlbier

Kuchen vom Blech

einfach reinbeißen und genießen

Apfelkuchen vom Blech

Apfelkuchen vom Blech

Zutaten für ca. 18 Stücke:
Teig:
300 g Mehl, 20 g Hefe
1/8 l lauwarme Milch
1 EL Zucker
1 Ei, 1-2 Msp. Salz
Belag:
500 g trockener Quark oder Schichtkäse
80 g Zucker
1 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1,2 kg Äpfel (z. B. Golden Delicious)
200 g Kirschkonfitüre
1 EL Puderzucker
Dekoration:
100 g Aprikosenkonfitüre
20 g Mandelblättchen, geröstet

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Darin die zerbröckelte Hefe mit Milch, Zucker und Ei verrühren. Zugedeckt 10-15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Inzwischen den Quark durch ein Sieb streichen, mit Zucker, Zitronensaft, -schale, Eiern und Puddingpulver gut verrühren.

3. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Den Vorteig mit dem gesamten Mehl und Salz verrühren und wieder an warmer Stelle zugedeckt ca. 20 Min. zu doppeltem Volumen gehen lassen.

5. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße (33 x 43 cm) ausrollen, auf das gefettete Blech legen und an den Rändern etwas hochdrücken. Quarkmasse darauf streichen, Apfelscheiben leicht überlappend darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 °C (mittlere Schiene) 30-35 Min. backen.

6. Nach ca. 15 Min. Backzeit die Kirschkonfitüre in die Mitte der Apfelscheiben füllen, mit Puderzucker besieben und den Kuchen fertig backen.

7. Aprikosenkonfitüre erwärmen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.

Tipp

Beim Backen darauf achten, dass die Äpfel nicht austrocknen. Deshalb nach 15 Min. Backzeit die Äpfel mit reichlich Puderzucker bestreuen und den Kuchen evtl. nach 25 Min. mit Alufolie abdecken.

Zwei Spezialitäten aus Sachsen: sowohl der Streuselkuchen als auch die Eierschecke durften zu Großmutters Zeiten zu keiner Kirmes, Hochzeit, Taufe oder sonstigen Festen fehlen, wobei es in fast jeder Familie eigene Rezepte dafür gab. Eines besser als das andere – versteht sich!

Streuselkuchen

Zutaten für 1 Backblech:
300 g zimmerwarme Butter
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
7 Eier
300 g gemahlene Mandeln
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
gut 1/8 l Milch
3-4 EL Mandellikör
Streusel:
350 g Mehl, 200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
200 g Butter

1. Butter sehr schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eier hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät auf der höchsten Stufe ca. 5 Min. zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Die Mandeln mit den übrigen Teigzutaten vermischen und unter die Buttermasse rühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (mittlere Schiene) ca. 20 Min. vorbacken.

2. Für die Streusel Mehl, Zucker und Vanillezucker vermischen. Butter bei schwacher Hitze schmelzen und darüber gießen. Teig zwischen den Fingerspitzen zu Streusel zerreiben, auf dem Kuchen verteilen und in weiteren 40-50 Min. fertig backen.

Eierschecke

Teig:
500 g Mehl, 1/2 Würfel frische Hefe, 60 g Zucker
knapp 1/4 l lauwarme Milch
80 g zerlassene Butter
1 Ei, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Belag:
125 g Rosinen, 4 EL Rum
500 g Magerquark
2 Eier, 120 g Zucker, 2 EL Mehl
Saft von 2 Zitronen, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
Guss:
5 Eier, 250 g saure Sahne
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Speisestärke

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker und 2 EL lauwarme Milch zufügen und zu einem Vorteig verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 15 Min. gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Butter, restl. Zucker, restl. Milch, Ei und Zitronenschale verrühren. Zum Vorteig geben und zu einem glatten Hefeteig schlagen. Zugedeckt nochmals 30-40 Min. gehen lassen.

3. Rosinen mit Rum übergießen und ziehen lassen.

4. Gut abgetropften Quark, Eier, Zucker, Mehl und Zitronensaft und -schale gründlich verrühren.

5. Für den Guss Eier mit saurer Sahne, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke glatt rühren.

6. Teig auf dem gefetteten Blech ausrollen. Quarkmasse darauf streichen, Rosinen darüber geben, Eiermasse darüber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) 30-35 Min. goldgelb backen.

Kartoffel-Hefekuchen mit Streusel

Rosettenkuchen

Ein einfacher Hefekuchen mit Streusel ist eine ziemlich trockene Angelegenheit. Und so kam eine Großmutter aus Thüringen auf die Idee, den Hefeteig mit gekochten Kartoffeln zu vermengen. Und siehe da – der Kuchen wurde saftig!

Kuchen vom Blech

Kartoffel-Hefekuchen mit Streusel

Teig:
500 g Weizenmehl
1 TL Salz, 75 g Zucker
1 Pck. Hefe
150 ml lauwarme Milch
2 Eier, 6 EL Öl
500 g gekochte, geriebene Kartoffeln (vom Vortag)
Streusel:
350 g Mehl, 200 g Butter
200 g Zucker
Außerdem:
2 EL saure Sahne

1. Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Hefe in der Milch auflösen, mit den Eiern, Öl und Kartoffeln zum Mehl geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl untermengen.

2. Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort 30-40 Min. gehen lassen. Dann nochmals durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und abgedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Für die Streusel Mehl mit Butter und Zucker zwischen den Fingern rasch zu Streusel zerkrümeln.

4. Den Hefeteig mit saurer Sahne bestreichen und die Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30-40 Min. backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Rosettenkuchen

600 g Mehl, 1 Würfel frische Hefe oder 2 Pck. Trockenhefe
100 g Zucker
gut 1/4 l lauwarme Milch, 2 Eier
100 g zimmerwarme Butter
Füllung:
200 g gemahlene Mandeln
2 Eier, 200 g Crème fraîche
125 g brauner Zucker
100 g Rosinen, 2 EL Rum
1 kräftige Prise Zimt
abgeriebene Schale und von 1 unbehandelten Zitrone
Guss:
200 g Puderzucker
5-6 EL Zitronensaft
Außerdem:
Mehl zum Ausrollen
Fett für das Blech

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker darüber streuen, Milch zugießen, mit etwas Mehl und der Hefe verrühren. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Eier, restl. Zucker und Butter unterschlagen, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Nochmals zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Mandeln mit den Eiern, Crème fraîche, Zucker, Rosinen, Rum und den Gewürzen verrühren.

3. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen, mit der Mandelfüllung bestreichen und in 3-4 cm breite, 10 cm lange Streifen schneiden. Streifen aufrollen und nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Blech setzen. Weitere 20-30 Min. gehen lassen.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Min. goldbraun backen.

5. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den Rosettenkuchen damit bestreichen.

Tipp

Trockenhefe (zwei Tütchen entsprechen einem Würfel frischer Hefe) kann ohne Vorteig direkt mit dem Mehl vermischt werden, was Zeit spart. Alle anderen Zutaten zufügen und den Teig kneten und gehen lassen, wie jeweils im Rezept angegeben.

Fotos: Teubner Foodfoto

Nach dem folgenden Grundrezept können Sie jeden Mürbeteig zubereiten. Egal, ob nur mit Mehl, Fett und Zucker, oder mit Zusätzen wie Nüssen, Schokolade und Gewürzen. An den Arbeitsschritten ändert sich nichts

Grundrezept für Mürbeteig

400 g Mehl, 200 g Butter, in Stückchen, 100 g Puderzucker, 1 Ei, 1/4 TL Salz

So wird's gemacht:

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Butter, Puderzucker, Eier und Salz in die Mulde geben, alles mit der Gabel zerdrücken und vermischen.

2. Mit der Palette oder einem großen Messer das Mehl von außen zur Mitte hin schieben und die Zutaten grob vermengen.

3. Nun Palette/Messer mit beiden Händen fassen und die Zutaten – ähnlich wie bei der Zubereitung von Streusel – zu feinen Krümel zerhacken.

4. Die Krümel mit den Händen schnell zusammenkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Vorsicht, den Teig nicht zu lange kneten, sonst wird die Butter warm und der Teig brüchig!

5. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mind. 1 Std. kühl stellen. Der Teig wird dann fester und lässt sich leichter verarbeiten

Kleiner Tipp extra:
Jede Torte lässt sich aufwerten, wenn sie als unterste Lage einen Mürbeteigboden bekommt.

Tipp

Mürbeteig nach dem Backen nur ganz kurz stehen lassen, dann aus der Form lösen. Denn wird der Boden zu kalt, bleibt er am Blech haften. Sollte das doch mal passieren, Form einfach noch einmal kurz in den heißen Ofen schieben und den Boden noch heiß ablösen.

Aus Mandelmürbeteig:

Schokoladen-Linzertorte

Teig:
75 g geriebene Kuvertüre
80 g geriebene Mandeln
250 g Mehl, 220 g Butter
125 g Puderzucker
4 Eigelbe, 1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Außerdem:
250 g Johannisbeerkonfitüre
1 Eigelb, 2 EL Milch
Puderzucker zum Bestäuben

1. Kuvertüre und Mandeln auf die Arbeitsfläche geben. Mehl darüber sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und alle Zutaten zugeben (s. 1. Arbeitsfoto).

2. Weiterarbeiten, wie auf den nachfolgenden Arbeitsfotos gezeigt. Teig in Klarsichtfolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.

3. Johannisbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen, um 1/3 einkochen, vollständig auskühlen lassen.

4. Die Hälfte des Teiges auf der bemehlter Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform (26 cm Ø) geben. Den Boden mit der Konfitüre bestreichen.

5. Für den Rand aus etwa der Hälfte des restl. Teiges einen ca. 80 cm langen Strang rollen, rundherum in die Form legen und leicht andrücken.

6. Restl. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, zu Streifen (12 mm breit) schneiden und gitterförmig auf die Konfitüre legen.

7. Eigelb mit Milch verquirlen, das Kuchengitter und den Rand damit bestreichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 40-45 Min. backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

Mehl, Fett und Zucker sind die wichtigsten Zutaten für einen süßen Mürbeteig. Er ist einfach in der Zubereitung, wenn einige Regeln beachtet werden:

- Zutaten für den Mürbeteig rasch zusammen kneten. Wird der Teig zu lange geknetet, wird er zu warm und kann brüchig (brandig) werden.
- Vor der Weiterverarbeitung sollte er für einige Zeit im Kühlschrank ruhen. Er nimmt auch 2-3 Tage im Kühlschrank nicht übel. Sie können den Teig also gern schon im voraus fertig stellen.
- Mürbeteig möglichst mit Puderzucker zubereiten, weil der sich im Teig schneller löst als Haushaltszucker.

Was Oma fürs Kinderfest backt

Gefüllter Bienenkorb

Gefüllter Bienenkorb

Die süße Quarkfüllung mit Himbeeren schmeckt himmlisch und außerdem leicht verdaulich, so dass es bei den kleinen Gästen garantiert kein Bauchweh gibt

Zutaten für 5-6 Portionen:

Hefeteig:
500 g Mehl
180 ml lauwarme Milch
25 g Hefe, 125 g Butter
2 Eier, 70 g Zucker
1 Prise Salz

Füllung:
5 Blatt helle Gelatine
500 g Quark , 20 %
80 g Zucker
3 Pck. Bourbon-Vanillezucker
300 g Sahne
350 g TK-Himbeeren

Bienen:
80 g Marzipan-Rohmasse
40 g Puderzucker
gelbe Lebensmittelfarbe
2 EL Nussnougat-Creme
einige Mandelblättchen

Außerdem:
1 Ei, getrennt, 1-2 TL Milch

1. Aus 125 g gesiebtem Mehl, Milch und der Hefe einen Vorteig rühren. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

2. Butter cremig rühren, Eier, Zucker und Salz dazugeben. Die Buttermasse mit dem restl. gesiebten Mehl vermengen, Teig gründlich durchkneten und abgedeckt ca. 40 Min. gehen lassen. Dann nochmals gut kneten.

3. Eine Porzellan- oder Keramikschüssel (15-16 cm Ø) mit Alufolie überziehen und Alufolie sorgfältig fetten. Schüssel mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

4. Vom Teig einzelne Portionen abnehmen und zu langen, fingerdicken Rollen formen. Rollen um die Schüssel legen, bis diese bedeckt ist. An den aufeinander liegenden Stellen mit Eiweiß bestreichen. Eigelb mit Milch verquirlen und den „Korb" damit bestreichen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (untere Schiene) 35 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig von der Schüssel nehmen, auskühlen lassen.

6. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen. Tropfnasse Gelatine nach Vorschrift auflösen, zum Quark gießen und sofort durchrühren. Sahne steif schlagen und mit den Himbeeren unterziehen.

7. Für die Bienen Marzipan mit Puderzucker und Lebensmittelfarbe verkneten und Bienen formen. Nougatcreme in ein Spritztütchen füllen und Streifen aufspritzen. Mandelblättchen als Flügel einstecken.

8. Kurz vor dem Servieren den Bienenkorb umdrehen, die Creme einfüllen und auf eine Tortenplatte stürzen. Ringsum die Bienen mit Holzstäbchen feststecken.

Der Hit wird unbestreitbar der gefüllte Bienenkorb bei den kleinen Gästen sein, doch auch der Haselnusskuchen und die Muffins-Igel werden ihre Fans finden

Mandel-Muffins als Igel

Zutaten für ca. 12 Stück:
Schokocreme:
125 g Sahne
125 g Zartbitterschokolade, in Stückchen
Muffins:
150 g weiche Butter
2 Eier, 150 g Zucker
100 ml Buttermilch
1/2 Fl. Bittermandelaroma
100 g gehackte Mandeln
200 g Mehl, 1 TL Backpulver
Dekoration:
150 g Mandelstifte
ca. 4 weiß umhüllte Lakritzbonbons, Zuckerschrift
Außerdem:
1 Muffinsblech mit 12 Mulden
12 Papierbackförmchen

1. Sahne erhitzen und die Schokolade bei schwacher Hitze darin schmelzen. Die Schokosahne ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Butter mit Eiern und Zucker verquirlen. Buttermilch und Mandelaroma unterrühren. Gehackte Mandeln. Mehl und Backpulver untermischen.

3. In die Mulden des Muffinsbleches jeweils ein Papierbackförmchen setzen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) ca. 20 Min. backen. Muffins in den Förmchen ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann herauslösen und auskühlen lassen.

4. Schokosahne mit dem Mixer zu einer dicken Creme aufschlagen. Muffins damit bestreichen und Mandelstifte als Stacheln hineinstecken. Dünne Scheiben der Lakritzebonbons als Nase einstecken und mit Zuckerschrift die Augen aufmalen.

Mandel-Muffins als Igel

Haselnusskuchen

Teig:
6 Eier, getrennt, 250 g Zucker
1 Prise Salz, je 1 Apfel und Karotte, fein gerieben
250 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Semmelbrösel
2 EL Speisestärke
125 g Mehl, 1 TL Zimt
1 TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Sauce:
250 g TK-Himbeeren
3 EL Honig
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelte Zitrone
1-2 TL Kaltbindemittel
Dekoration:
1-2 EL Puderzucker
einige TK-Himbeeren
Zucker- oder Marzipanfiguren

1. Eigelbe mit 200 g Zucker cremig schlagen. Apfel- und Möhrenraspel hineinrühren. Eiweiße mit Salz und restl. Zucker steif schlagen und unterheben. Haselnüsse mit den übrigen Teigzutaten vermischen und vorsichtig mit dem Schneebesen untermischen.

2. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (Inhalt 1,5 l) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 60 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form 10 Min. ruhen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

3. Für die Sauce Himbeeren auftauen, mit Honig, Zitronenschale und -saft pürieren. Mit Kaltbindemittel etwas andicken

4. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben, mit Himbeeren und Zuckerfiguren umlegen und mit der Himbeersauce anrichten.

Haselnusskuchen

Fotos: Konzeptstudio Feierabend

Lustiges Spritzkuc

Tipps

• Wichtig beim Umgang mit Hefe: Fenster zu und für angenehme Raumtemperatur sorgen! Zum Gehen die Schüssel mit dem Hefeteig über die nicht zu heiße Heizung stellen. • Damit der Teig besser zusammenhält, den Rand vorher leicht mit Wasser benetzen.

Zubereitung Hefeteig

1. Zerbröckelte Hefe mit 1 TL Zucker bestreuen, mit lauwarmer Milch begießen, etwas Mehl vom Rand darüber geben und alles zu einem dicklichen Brei verrühren. Schüssel abdecken und den Teig 15 Min. gehen lassen.

3. Die Knetarbeit für den Hefeteig übernimmt am besten das Handrührgerät. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich leicht vom Schüsselrand löst. Dann mit den Händen weiter kneten, bis er Blasen wirft.

2. So soll der Hefevorteig nach dem ersten Gehen aussehen. Er hat deutlich an Volumen zugenommen und bildet kleine Bläschen.

4. Teig wiederum abgedeckt 20-30 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. (Deshalb von Anfang an eine genügend große Schüssel benutzen.)

Krapfen

Die einen werden aus Hefeteig, die anderen aus Brandteig zubereitet – doch eines haben sowohl Ausgezogene, Berliner und Spritzkuchen gemeinsam: Sie werden in Frittierfett ausgebacken - vorwiegend in der Faschingszeit

Krapfen-hen-Backen

Krapfen

Hefeteig:
500 g Mehl, 40 g frische Hefe
70 g Zucker
150 ml lauwarme Milch
60 g Butter, 3 Eier, 1/2 TL Salz
Füllung:
Zwetschgenmus oder Konfitüre
Außerdem:
Pflanzenfett zum Ausbacken
200 g Vanillezucker

1. Teig zubereiten (s. Rezept „Auszog'ne Küchle") und kräftig schlagen, da er von sehr leichter Konsistens ist. 15-20 Min. gehen lassen, wieder zusammenkneten und erneut gehen lassen.

2. Teig teilen und füllen (s. Arbeitsfotos). Kurz nachrollen, damit sie gleichmäßig rund werden. Auf einem leicht bemehlten Tuch flach drücken, mit einem zweiten Tuch bedeckt zu doppeltem Volumen gehen lassen.

3. Vorsichtig vom Tuch nehmen und nacheinander mit der Oberseite nach unten in das auf 180 °C erhitzte Fett legen. Den Topf verschließen. Nach ca. 3 Min. die Krapfen wenden und im offenen Topf fertig backen. Damit sie eine feste Oberfläche bekommen, Krapfen umdrehen und die Oberseite nochmals 2 Min. backen. Erneut wenden und erst herausnehmen, wenn die Oberseite matt ist. Auf einem Kuchengitter abtropfen lassen, anschließend die Krapfen in Vanillezucker wälzen.

So wird's gemacht:

1. Teigstücke von 50 g abwiegen und jeweils mit den Händen rund formen: Mit einem dünnen Rollholz zu gleichmäßig großen Fladen von ca. 10 cm Ø ausrollen.

2. In die Mitte je 1 TL Füllung setzen – der Teigrand soll sauber bleiben. Dann Teigstück in der hohlen Hand halten, mit den Fingern der anderen Hand den Rand halten und fest zusammendrücken.

Info

Die Berliner Bevölkerung sagt zu den Berlinern (aus Hefeteig) Pfannkuchen. Wir übrigen sagen: „einen Berliner, bitte". Und die Hessen, die bekanntlich ihre eigene Sprache haben, nennen sie Kreppel.

Lustiges Krapfen-Spritzkuchen-Backen

Das Besondere an den Ausgezog'nen ist ihre Form. Mancherorts heißen sie auch „Knieküchle", weil die Bäuerinnen sie früher, so sagt man, über dem Knie möglichst dünn ausgezogen haben.

Ausgezog'ne Küchle

Hefeteig:
500 g Mehl, 30 g frische Hefe
50 g Zucker
1/4 l lauwarme Milch
100 g Butter, 1 Ei, 1/2 TL Salz
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
je 1 Msp. Piment- und Ingwerpulver

Außerdem:
1 l Öl oder 1 kg Pflanzenfett bzw. Schmalz
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und Zucker zufügen. Mit der Milch auflösen und etwas Mehl vom Rand untermischen. Vorteig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort ca. 15 Min. gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Butter zerlassen, mit Ei, Salz, Zitronenschale, Piment und Ingwer schaumig rühren. Zum Vorteig geben, alles mit einem Holzspatel vermischen. Dann mit den Händen so lange schlagen, bis der Teig glatt und glänzend ist, Blasen wirft und sich gut von Schüsselwand löst. Teig abdecken und nochmals ca. 15 Min. gehen lassen.

3. Teig in Stücke von ca. 50 g teilen und mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. Teigkugeln nacheinander zu Küchlein „ausziehen". Dafür zuerst mit dem Handballen eindrücken und weiterarbeiten, wie auf den Arbeitsfotos gezeigt. Nach dem Backen herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker besiebt servieren.

So werden die Ausgezog'ne geformt

1. Teig mit den Fingern von innen nach außen ziehen, bis ein Rand entsteht und die Innenfläche sehr dünn ist, aber nicht bricht. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Jeweils 2-3 Küchle im 175 °C heißen Fett von beiden Seiten knusprig braun ausbacken.

Tipp

Statt mit den Knethaken des Handrührgerätes können Sie den Hefeteig auch nach Großmutters Sitte schlagen. Er wird dafür immer wieder mit viel Kraft auf die Arbeitsfläche geworfen. Mindestens 50 mal! Das Ergebnis ist ein besonders elastischer Teig.

Spritzkuchen

Brandteig:
1/4 l Milch, 100 g Butter
1 Msp. Salz, 1 TL Zucker
230 g Mehl
5-7 Eier

Glasur:
100 g Aprikotur
100 g Fondant mit 2 cl Rum aromatisiert

Außerdem:
Fett für das Papier und zum Ausbacken

1. Milch mit Butter und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Gesiebte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei ständig weiterrühren.

2. Die Masse weiter erhitzen und rühren, bis sie sich als Kloß vom Topfboden löst (abbrennt) und eine weiße Haut den Topfboden überzieht. Sofort in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen, dabei mit einem feuchten Tuch abdecken, damit die Masse keine Haut zieht.

3. Ein Ei unterrühren und erst wenn es sich völlig mit der Masse verbunden hat, das zweite Ei zufügen. Die restl. Eier nach und nach unterrühren. Die Eiermenge variiert je nach Eigröße. Der Teig soll weich sein, aber beim Spritzen die Kontur behalten.

4. Pergamentpapier in Stücke schneiden (etwas größer als der Topf) und mit weichem Fett bestreichen. Kurz in den Kühlschrank legen, um das Fett erstarren zu lassen, dann haftet der Teig besser daran. Weiterarbeiten, wie in den ersten beiden Steps gezeigt.

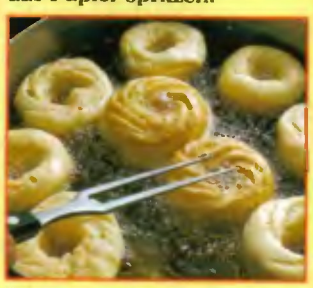
5. Spritzkuchen möglichst sofort im heißen Fett ausbacken, damit sich keine Haut bilden kann, denn sie würde ein gleichmäßiges Aufgehen verhindern und Risse wären die Folge.

6. Dafür das Papier mit den Spritzkuchen vorsichtig umdrehen, mit den an der Unterseite klebenden Spritzkuchen auf die Fettoberfläche senken und das Papier langsam ablösen. Backen, wie auf den Arbeitsfotos gezeigt und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.

So wird's gemacht:

1. Die Brandmasse für die Spritzkuchen soll weich sein, aber beim Spritzen noch die Konturen behalten.

2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und mit genügend Zwischenraum große Ringe auf das Papier spritzen.



3. Spritzkuchen im heißen Fett bei 180 °C zuerst auf einer Seite bei geschlossenem Topf ca. 3 Min. backen.

4. Mit einer Gabel wenden und die Unterseite der Spritzkuchen bei offenem Topf ebenso lange backen.

Frisch gebacken serviert, sind die Spritzkuchen schon eine kleine Kalorien-Sünde wert. Man kann sie pur anbieten oder mit Puderzucker bestäubt. Raffinierte Variante: Die Oberfläche der warmen Spritzkuchen mit erwärmter glatt gerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen. Schmeckt toll !

Fotos: Teubner Foodfoto

Backen mit Hefe

Kranz, Strudel, Stücke – Omas Lieblingskuchen

Mandelstücke

Zutaten für ca. 20 Stücke:
Hefeteig:
300 g Mehl, 50 g Zucker
50 g Butter, in Stücken
1 Ei
1 Würfel Hefe
150 ml lauwarme Milch
Belag:
125 ml Milch, 75 g Butter
100 g fein gehackte Mandeln,
100 g Zucker
100 g zerbröselte Makronen

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker untermischen. Butter und Ei zugeben und kurz unterkneten.

2. Hefe zerbröckeln und in der Milch unter Rühren auflösen. Die lauwarme Hefemilch mit einem Rührgerät langsam unter die Mehlmischung ziehen und glatt zusammenkneten. So lange kneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Dann nochmals kräftig durchkneten.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Blechs ausrollen. Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zugedeckt weitere ca. 15 Min gehen lassen.

4. Milch mit Butter und Mandeln in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Vom Herd nehmen, Zucker und Makronen zufügen und so lange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Masse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (mittlere Schiene) ca. 25 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, lauwarm in Stücke schneiden und frisch servieren.

Wird der Mandelkuchen frisch serviert, ist der Belag sehr knusprig. Wer ihn etwas weicher haben möchte, kann ihn, in Frischhaltefolie eingeschlagen, bis zu drei Tagen aufbewahren

Gefüllter Hefekranz

Gefüllter Hefekranz

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
1/4 l lauwarme Milch
60 g Butter
60 g Zucker
1 Ei, 1 Prise Salz
Füllung:
1 Glas eingelegte Ingwerknollen (Einw. 155 g)
350 g gemahlene Mandeln
5 Eiweiße
150 g Zucker
Außerdem:
1 Eigelb, 1 EL kaltes Wasser
3 EL Aprikosenmarmelade
20 g Mandelblättchen, geröstet

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln und mit der Milch auflösen. Den Vorteig mit Mehl bestreuen und 15 Min. zugedeckt gehen lassen. Butter schmelzen, mit Zucker, Ei und Salz verrühren. Zum Vorteig geben und zu einem glatten Hefeteig schlagen. Zugedeckt nochmals 20-25 Min. gehen lassen.

2. Für die Füllung den Ingwer in kleine Stücke schneiden, mit dem Saft aus dem Glas, Mandeln, Eiweiß und Zucker gut vermengen.

Mandelstücke

3. Teig zusammendrücken, in drei Teile schneiden und jeweils zu einer Platte (80x20 cm) ausrollen. Die Füllung darauf verstreichen, dabei einen Rand frei lassen. Eigelb mit Wasser verquirlen und den Rand damit bestreichen.

4. Platten zu Strängen von 80 cm Länge aufrollen und Ränder gut andrücken. Aus den Rollen einen Zopf flechten, dann zu einem Kranz formen. Nochmals gut gehen lassen, mit restl. Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 40-45 Min. backen.

5. Aprikosenmarmelade erhitzen, glatt rühren, den Kuchen damit bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Hefeteig-Schmetterling

Hefeteig-Schmetterling

1,125 kg Mehl, 75 g Hefe
200 g Zucker, 1/2 l lauwarme Milch, 75 g Butter
75 g Schweineschmalz
1/2 TL Salz
Außerdem:
Mehl zum Formen und Bestäuben
Margarine für die Form
1 Eigelb zum Bestreichen

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker, der Hälfte von der Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Min. gehen lassen.

2. Butter und Schmalz in einem Topf zergehen lassen. Dann mit der restl. Milch, restl. Zucker und Salz zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

3. Für die Flügel mit bemehlten Händen je 6 dünne Rollen (20 und 28 cm Länge) formen und daraus jeweils zwei Zöpfe flechten.

4. Einen brotähnlichen Körper von 16 cm Länge (dickste Stelle 6 cm) formen und auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen. Die beiden kleineren Zöpfe vorne links und rechts mit den Nahtstellen an den Körper drücken. Dahinter die größeren Zöpfe anbringen.

5. Danach jeweils eine Kugel von 6 und 4 cm Ø, sowie zwei dünne Teigstränge von je 5 cm Länge formen. Die große Kugel an den länglichen Körper drücken, die kleine Kugel als Kopf und die Teigstränge als Fühler ansetzen. Den „Schmetterling" zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

6. Schmetterling mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit einem Messer Muster auf den Körper einritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) ca. 30 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Strudel mit Mohn und Mandeln

Teig:
250 g Mehl, 1/2 Würfel Hefe
25 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
1 Eigelb
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Salz, 50 g Butter
Füllung:
100 g gemahlener Mohn
100 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
8 EL kochend heiße Milch
Außerdem:
30 g flüssige Butter
1 verquirltes Eigelb
2 EL heiße Aprikosenkonfitüre
20 g Mandelblättchen, geröstet

1. Hefeteig zubereiten wie auf Seite 22 angegeben. Teig zugedeckt nochmals 1 Std. gehen lassen.

2. Für die Füllung Mohn, Mandeln und Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Milch darüber gießen.

3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (40x30 cm) und mit Butter bestreichen. Die Füllung darauf streichen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Teig zu einem Strudel zusammenrollen, Die Nahtstellen gut zusammendrücken und den Strudel mit Eigelb bestreichen.

4. Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen zuerst bei 180 °C (mittlere Schiene) ca. 20 Min. backen, dann die Temperatur auf 200 °C erhöhen und den Strudel in weiteren ca. 25 Min. fertig backen. Während des Backens die Ofentür auf keinen Fall öffnen, damit der Strudel nicht zusammenfällt.

5. Strudel aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann mit Aprikotur bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Fotos: Taubner Foodfoto, Wöhlbier

Rum wird in der kalten Jahreszeit nicht nur für einen „steifen" Grog eingesetzt – man kann mit ihm auch auserlesene Torten verfeinern. Das wusste schon Großmama!

Der Ruhm der Rum-Torten ist legendär

Teepunsch-Torte

Zutaten für 14-16 Stücke:
2 dunkle Biskuitböden (24 cm Ø, 1,5 cm Höhe)
Tränke:
2 cl Rum, 2 cl Läuterzucker
Creme:
9 Blatt Gelatine
150 ml schwarzer Tee
150 g Zucker
100 ml Orangensaft
Saft von 1/2 Zitrone
6 cl Rum
300 g Sahne
Garnitur:
150 g Sahne
1 TL Puderzucker
Krümel Kandis (gestoßener brauner Kandiszucker)

1. Einen Biskuitboden auf eine Tortenunterlage legen, mit einem Tortenring umschließen. Rum mit Läuterzucker vermischen und den Boden damit tränken.

2. Für die Creme Gelatine einweichen. Tee mit Zucker, Orangen-, Zitronensaft und Rum verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Gelatine gut ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und unter den Tee rühren. Kurz vor dem Gelieren die Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf den Boden geben, glatt streichen und zweiten Boden auflegen. Im Kühlschrank in 3-4 Std. fest werden lassen. Tortenring entfernen.

3. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und die Torte damit ringsum einstreichen. Tortenrand mit Krümelkandis einstreuen. Auf die Tortenoberfläche in Abständen 1 cm breite Papierstreifen (ca. 28 cm lang) legen. Zwischenräume mit Krümelkandis ausstreuen, dann die Streifen vorsichtig abheben. Die Torte in Stücke teilen und servieren.

Tipp

Rum ist mit seiner Würzkraft die ideale alkoholische Zutat für Kuchen und Torten, doch er muss von guter Qualität sein, z. B. echter Übersee-Rum.

Teepunsch-Torte

Rum-Flockentorte

Brandteig:
250 ml Wasser, 125 g Butter
je 1 Msp. Salz und Zucker
200 g Mehl, 5-6 Eier
Mürbeteig:
150 g Mehl, 100 g Butter
50 g Zucker, 1 Msp. Salz
Zum Bestreichen:
3 EL Kirschkonfitüre
Füllung:
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht: 370 g), 40 g Zucker
1/2 Zimtstange
40 g Speisestärke, 20 ml Rum
Creme:
8 Blatt Gelatine
500 g Kirschjoghurt
100 g Puderzucker
80 ml Rum, 300 g Sahne
Dekoration:
200 g Sahne
20 g Puderzucker

1. Für den Brandteig das Wasser, die Butter, Salz und Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Das gesiebte Mehl auf einen Schlag in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei ununterbrochen kräftig weiterrühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst (abbrennt) und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.

Unsere Flockenschnitten sind eine stabilere Variante der österreichischen Spezialität. Wird diese nur aus Brandteig mit einer Füllung aus Obst und Sahne zubereitet – Vorsicht: wird schnell weich – so bleibt die Torte durch den Mürbeteig und die gesteifte Creme länger haltbar

Rum-Flockentorte

2. Die Masse in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen. 1 Ei unterrühren, bis es sich völlig mit der Masse verbunden hat. Die restl. Eier nacheinander zugeben, dabei darauf achten, dass jedes Ei gut untergerührt ist, bevor das nächste folgt. Die Masse soll glatt und glänzend sein und weich vom Löffel fallen. Teig halbieren.

3. Eine Teighälfte in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Einen verstellbaren Metallrahmen (19,5x27 cm) auf ein gebuttertes und bemehltes Blech setzen. Von außen nach innen im Abstand von 1 cm (der Teig geht stark auf), kleiner werdende Rechtecke in den Rahmen spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Min. hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, vom Blech lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus dem restl. Teig auf gleiche Weise den zweiten Boden zubereiten.

4. Für den Mürbeteig die Zutaten verkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen. Dann auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (19,5 x 27 cm) ausrollen, auf ein Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 8-10 Min. nach Sicht hellbraun backen, auskühlen lassen. Mürbeteigboden auf eine Tortenunterlage setzen und mit dem verstellbaren Rechteck umschließen. Mit der Konfitüre bestreichen, einen Brandteigboden darauf setzen.

5. Sauerkirschen abseihen, dabei den Saft auffangen. 1/4 l des Saftes mit Zucker und Zimtstange aufkochen, Zimtstange entfernen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Flüssigkeit damit binden und einige Male kräftig aufkochen. Kirschen und Rum dazugeben und vorsichtig umrühren, damit die Kirschen nicht zerdrückt werden. Erneut aufwallen lassen, von Herd nehmen und auskühlen lassen. Auf dem Brandteigboden verteilen und glatt streichen.

6. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zucker und Rum in einer Schüssel glatt rühren. Gelatine gut ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und unter die Creme rühren. Kurz vor dem Gelieren die Sahne steif schlagen und unterrühren. Creme auf die Kirschen füllen, glatt streichen und im Kühlschrank 3-4 Std. fest werden lassen. Metallrahmen entfernen.

7. Den zweiten Brandteigboden in kleine Stücke zerbröseln. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, die Torte ringsum damit einstreichen und mit Brandteigflocken ringsum bestreuen. Torte in Stücke schneiden und servieren.

Macadamia-Torte mit Rumbuttercreme

Macadamia-Torte mit Rumbuttercreme

Zutaten für 12 Stücke:
Macadamia-Biskuit:
100 g gemahlene Macadamia-Nüsse, 80 g Mehl
5 Eier, getrennt
120 g Zucker, 2 cl Wasser
1 Prise Salz
20 g zerlassene Butter
Rum-Buttercreme:
420 ml Milch
1 Pck. Schokoladen-Puddingpulver
40 g Zucker
80 ml Rum, 2 EL Maracujasirup
300 g Butter
120 g Puderzucker
Garnitur:
100 g gehackte Macadamia-Nüsse, geröstet
kleine rosa Zuckerblumen

1. Gemahlene Nüsse mit gesiebtem Mehl vermischen. Eigelbe mit 2 EL Zucker und Wasser schaumig rühren, Eiweiße mit dem restl. Zucker und dem Salz zu Schnee schlagen. Beide Massen gleichmäßig miteinander vermischen. Nuss-Mehl-Mischung unterrühren und zum Schluss die zerlassene Butter zugeben.

2. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (mittlere Schiene) 30-35 Min. backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen! Boden am besten über Nacht auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und 1 x quer durchschneiden.

3. Für die Creme 5 EL von der Milch abnehmen und das Puddingpulver damit anrühren. Restl. Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen. Das Puddingpulver einrühren und unter Rühren einige Male aufkochen lassen. Den Rum und den Sirup unterrühren. Den Pudding mit etwas Puderzucker besieben und erkalten lassen. Die Butter mit Puderzucker schaumig rühren und löffelweise den Pudding unterrühren. **Wichtig!** Pudding und Butter sollten dieselbe Temperatur haben!

4. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenunterlage legen. 2/3 der Creme glatt darauf verstreichen, dann zweiten Boden aufsetzen. Mit einem Teil der restl. Creme die Tortenoberfläche und den -rand dünn einstreichen. Restl. Creme in einen Spritzbeutel mit Blatttülle füllen.

5. Torte ringsum mit Macadamia-Nüssen einstreuen und in Stücke teilen. Auf jedes Stück mit dem Spritzbeutel ein Spirale aufspritzen. Durchkühlen lassen. Dann mit den Zuckerblumen garnieren.

Fotos: Teubner Foodfoto

Kuchen aus alter Zeit

Mit Sojamehl zu backen war (und ist) für unsere Großmütter nichts Ungewohntes, denn in Notzeiten ersetzte es dank seines hohen Eiweißanteiles die Eier, die oft nicht zu haben waren. Aber auch heute lohnt es sich, mit Sojamehl zu backen, denn es macht die Kuchen locker. Und gesund ist es dazu. Probieren Sie es mal!

Rührkuchen

250 g weiche Butter
200 g Zucker
(oder 8 TL flüssiger Süßstoff)
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz, 4 Eier
400 g Mehl
100 g fettarmes Sojamehl
1 Pck. Backpulver
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
1/8 l Milch
50 g Rosinen
50 g kandierte Kirschen
gehackt, 2 EL Rum
Guss und Dekoration:
150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
2 Eiweiße
10-12 Belegkirschen
Außerdem:
Butter und Semmelbrösel
für die Form

1. Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Nacheinander die Eier unterrühren. Mehl (1 EL abnehmen) mit Sojamehl, Backpulver und Zitronenschale vermischen und löffelweise mit der Milch unterrühren.

2. Rosinen und Kirschenstücke im abgenommenen Mehl wenden. Zum Schluss mit dem Rum unterheben. Eine Kastenform (30 cm) fetten, bröseln und Teig einfüllen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 75-80 Min. backen. Stäbchenprobe machen!

3. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft und Eiweiß zu einem Guss verrühren. Den abgekühlten Kuchen damit bestreichen und mit den Kirschen garnieren.

Savarin

250 g Mehl, 100 g fettarmes
Sojamehl, 20 g Hefe
1 Tasse lauwarme
Milch, 4 Eier
1/2 Pck. Vanillezucker
40 g Zucker (oder
2 TL flüssiger Süßstoff)
1/4 TL Salz
150 g flüssige Butter
Tränke:
je 1/4 l Orangensaft und
Wasser, 150 g Zucker
(oder 6 TL flüssiger Süßstoff)
10 cl Rum
Füllung:
4 mittelgroße Birnen
1/4 l Wasser
1/2 Stange Zimt, 2 Nelken
1 1/2 TL flüssiger Süßstoff
4 EL Preiselbeerkompott
Außerdem:
Butter und Semmelbrösel für
die Formen

1. Beide Mehlsorten vermischen und eine Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln und leicht mit Milch verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15-20 Min. gehen lassen.

2. Eier, Zucker, Salz und Butter separat schaumig rühren. Zum Vorteig geben und mit Mehl zu einem glatten Hefeteig schlagen. Nochmals zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

3. Teig in zwei gefettete, gebröselte Savarinformen (17,5 cm Ø, 6 cm hoch) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, aus den Formen nehmen.

4. Orangensaft mit Wasser, Zucker und Rum aufkochen, die Kuchen noch warm damit tränken.

5. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse ausschneiden. Birnen in Spalten schneiden. Wasser mit Gewürzen und Süßstoff aufkochen, die Birnen zugeben und 12-15 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Birnen abkühlen und abtropfen lassen, dann in die Öffnung der Savarins füllen. Zum Schluss das Preiselbeerkompott obenauf geben.

Das Rezept Windrädchen finden Sie auf Seite 32

Rezepte von Seite 30-31

Windrädchen aus Quarkblätterteig

200 g Mehl
50 g fettarmes Sojamehl
250 g Magerquark, ausgedrückt, 1/2 TL Salz
200 g Butter, in Flöckchen

Belag:
1 kleine Dose Aprikosenhälften

Garnitur:
1 Eigelb
1/2 Glas Aprikosenmarmelade
50 g Mandelblättchen, leicht angeröstet

1. Mehlsorten auf ein Backbrett sieben und eine Mulde hineindrücken. Quark und Salz hineingeben, Butter auf den Mehlrand setzen und alles zu einem festen Teig verkneten. Teig zur Kugel formen und 30 Min. kühl stellen.

2. Aprikosen abtropfen lassen. Den Teig 4 mm dick ausrollen und acht Quadrate (11x11 cm) ausradeln. In die Mitte der Quadrate je eine Aprikosenhälfte legen. Die Ecken der Quadrate ca. 4 cm lang zur Mitte einschneiden und zur Mitte einschlagen, so dass ein Windrad entsteht. Die Enden zusammendrücken und das Gebäck mit einem verquirltem Eigelb bestreichen. Aus dem restl.Teig acht kleine Plätzchen ausstechen, auf die Mitte der Windrädchen legen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Das Gebäck ca. 15 Min. ruhen lassen.

3. Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen und die Windrädchen darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C 15-20 Min. backen.

4. Marmelade glatt rühren und erhitzen. Die Windrädchen damit bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Tipp

Wer gern Süßes nascht, aber keinen Zucker verträgt, kann diese Kuchen auch mit flüssigem Süßstoff backen, wie in den Rezepten angegeben. Zusätzlich kann man Diät-Obstkonserven und Konfitüre verwenden.

Nusskuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke:
600 g TK-Blätterteig (8 Platten)

Füllung:
100 g Rosinen
250 g gemahlene Haselnüsse
250 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
125 g flüssige Butter
1 Ei, 1 TL Zimt, 2 EL Honig
4 TL Rosenwasser
Mark von 1/2 Vanilleschote

Guss:
100 g Zucker, 1/8 l Wasser
2 EL Honig
Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Außerdem:
170 g zerlassene Butter zum Bestreichen
20 g geschälte Sesamsamen, geröstet

1. Blätterteigplatten auftauen, auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (10 x 30 cm). Ruhen lassen.

2. Rosinen, Haselnüsse, Mandeln und Puderzucker in einer Schüssel vermischen. Zuerst Butter, dann die übrige Zutaten für die Füllung unterrühren.

3. Backblech mit Alufolie auslegen, einen Metallrahmen darauf stellen, zwei Teigplatten längs hineinlegen und mit zerlassener Butter bestreichen. 1/3 Füllung darauf verstreichen und wieder zwei Platten darauf legen. Ebenfalls mit Butter bestreichen und die Hälfte der restl. Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Nochmals zwei Platten auflegen, mit Butter bestreichen, die restl. Füllung darauf verteilen, die letzten beiden Platten auflegen und mit Wasser bestreichen.

4. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Min. (mittlere Schiene) nach Sicht goldgelb backen. Um ein Austrocknen zu verhindern, den Kuchen immer wieder mit Butter bestreichen. Kuchen etwas abkühlen lassen, Metallrahmen entfernen und den Kuchen auf eine Platte setzen.

5. Für den Guss Zucker, Wasser, Honig, Zitronenschale und -saft 10-12 Min. kochen. Den Kuchen noch warm damit bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen.

Nuss-Striezel

500 g Mehl, 35 g Hefe
1/4 l lauwarme Milch
60 g Zucker, 2 Eier
80 g Butter
1/2 TL Salz
je 1 Msp. Ingwer-, Muskat- und Pimentpulver

Füllung:
200 g geriebene Haselnüsse
2 EL Honig
50 g Farinzucker
1 EL Semmelbrösel
50 g gehackte Rosinen
1 Eiweiß, 1 cl Rum

Außerdem:
Fett für die Form
1 verquirltes Eigelb

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und Hefe hineinbröckeln. Mit der Milch, etwas Zucker und etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Restl. Zucker, Eier und zerlassene Butter gut verrühren, Salz und Gewürze zugeben. Die Mischung zum Vorteig geben, mit dem Mehl verkneten und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Teig zu einer 1 cm dicken Platte (65 x 42 cm) ausrollen. Drei gleich breite Längsfelder markieren.

2. Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Mischung auf das mittlere Feld streichen. Die äußeren Felder in 2 cm breite schräge Streifen schneiden und die Füllung zopfartig damit belegen. Striezel wieder ca. 15 Min. gehen lassen. Dann in eine gut gefettete Hufeisenform legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 55-60 Min. backen.

Tipp

Der Striezel kann auch in einer runden Form gebacken werden.

Honigteigbrot

180 g Honig, 1/4 l Milch
3 TL Zimt, 1/2 TL Nelkenpulver
je 1 Prise Ingwer- und Kardamompulver
1 Prise Muskatblüte, 200 g Butter
100 g brauner Zucker, 4 Eier
500 g Mehl, 1 Pck. Backpulver

Außerdem:
Butter und Semmelbrösel für die Form

1. Honig mit Milch in einem Topf im heißen Wasserbad so lange rühren, bis der Honig aufgelöst ist. Dann Gewürze unterrühren.

2. Butter mit Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zugeben und alles zu einer dickschaumige Masse verrühren. Dann die Honigmilch unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und löffelweise einrühren.

3. Teig in eine gut gefettete, gebröselte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 80 Min. backen. Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann am Rand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen. Das Honigteigbrot mit Butter bestreichen und zum Frühstück oder Kaffee servieren.

Schottischer Rosinenstern

200 g Butter
180 g Zucker, 1 EL Honig
1 Msp. Salz
1/2 TL Zimt
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
4 cl Drambuie (schottischer Whiskylikör)
4 Eier
280 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
je 80 g gewürfelte kandierte Kirschen und Zitronat
200 g Rosinen
50 g gehackte Pistazien

Glasur und Garnitur:
2 EL Orangenmarmelade
100 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
100 g kandierte Früchte

Außerdem:
Butter für die Form

1. Butter mit Zucker und Honig schaumig rühren, Gewürze und

Kuchen aus alter Zeit

Die Kuchen, die wir hier vorstellen, sind kaum noch bei einem Bäcker zu haben, geschweige denn an der Kuchentheke eines Supermarktes. Das ist schade, denn sie sind mit vielfältigen raffinierten Gewürzen gebacken, die in ihrer Kombination ein großartiges Aroma ergeben. Nachbacken lohnt sich!

Kroatischer Früchtekranz

500 g Mehl, 40 g Hefe
knapp 1/4 l lauwarme Milch
3 Eier, 110 g Zucker
150 g weiche Butter
1 TL Salz, 1 Prise Muskat
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
150 g grob gehackte Feigen
200 g gewürfelte getrocknete Aprikosen
100 g gehackte Mandeln
100 g gewürfeltes Orangeat
Außerdem:
150 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch auflösen. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Eier mit Zucker und Butter schaumig rühren, mit dem Vorteig, Mehl, Salz, Muskat und Zitronenschale zu einem mittelfesten Hefeteig kneten. Nochmals zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Feigen, Aprikosen, Mandeln und Orangeat in eine Schüssel geben, mit etwas Mehl bestäuben, kurz wenden, zum Hefeteig geben und rasch unterkneten.

3. Teig in eine gut gefettete, mit Brösel ausgestreute Kranzform füllen und wieder zugedeckt an einem warmen Ort 15-20 Min. gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (untere Schiene) 60-65 Min. backen. In der Form etwas abkühlen lassen, dann herausnehmen.

4. Butter erhitzen und den noch warmen Kranz damit bestreichen. Zum Schluss dick mit Puder- und Vanillezucker bestreuen.

Likör zugeben, dann nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und löffelweise zufügen. Dann die übrigen Teigzutaten untermengen.

2. Den Teig in eine gefettete Sternform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 60 Min. backen. In der Form 10 Min. abkühlen lassen, dann vom Formrand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen.

3. Marmelade glatt rühren, erhitzen und den Kuchen damit bestreichen. Puderzucker sieben, mit Zitronensaft glatt rühren, den Stern damit überziehen und mit den Früchten garnieren.

Fotos: Teubner Foodfoto

Auch im Winter kann man saftige Obstkuchen backen

Unsere Rezepte beweisen es!

Torte mit Winterobst

Torte mit Winterobst

125 g Butter, 175 g Mehl
50 g Puderzucker, 1 Eigelb

Creme:
3 Blatt Gelatine
200 g Kaffeesahne
1 Vanilleschote
2 Eigelbe, 2 EL Zucker
100 g Schlagsahne

Belag:
Aprikosen, Ananas und Mandarinen a. d. Glas
Weintrauben

Guss:
3 Blatt Gelatine
150 ml Obstsaft (a. d. Gläsern)

1. Butter im Mehl zerkrümeln. Puderzucker und Eigelb hinzufügen, schnell zu einem Teig verarbeiten und 1 Std. kalt stellen.

2. Den Teig ausrollen und eine leicht gefettete Tortenform damit auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12-15 Min. backen, dann abkühlen lassen.

3. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kaffeesahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Die Eigelbe mit Zucker verquirlen, etwas heiße Vanillesahne unterschlagen und zurück in den Topf geben. Unter Umrühren wärmen, nicht kochen lassen!

4. Topf vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine unter Rühren in der Creme auflösen, abkühlen lassen und die Vanilleschote entfernen. Schlagsahne steif schlagen und unterheben.

5. Obst abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 150 ml abmessen. Trauben waschen. Creme auf den Tortenboden streichen und mit Obst belegen.

6. Für den Guss Gelatine einweichen. Fruchtsaft zum Kochen bringen und den Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und unter Umrühren im warmen Saft auflösen. Den Guss etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig über dem Belag verteilen und an einem kühlen Ort fest werden lassen. Die Torte mit Schlagsahne anrichten.

Anananskuchen

Apfel-Napfkuchen

Vier Obstkuchen, denen man es schon äußerlich ansieht, dass sie aus Großmutters praktischer Backstube stammen. Sie sind einfach in der Zubereitung, preiswert von den Zutaten her und somit ideal für die Kaffeestunde von Montag bis Freitag. Dass sie außerdem noch prima schmecken, steht außer Frage

Ananaskuchen

125 g Butter
170 g Zucker
2 Eier, 2 TL Vanillezucker
100 ml Ananassaft
2 TL Backpulver
250 g Mehl

Außerdem:
5 Scheiben Ananas (Dose)
5 EL Hagelzucker
evtl. rote Cocktailkirschen

1. Ananas gut abtropfen lassen.
2. Butter mit Zucker cremig rühren. Eier zugeben, mit Vanillezucker und Ananassaft unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen und unterrühren.
3. Eine Springform fetten und mit Hagelzucker ausstreuen. Ananasringe hineinlegen und den Teig darauf füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Std. backen. Garprobe machen!
4. Kuchen in der Form abkühlen lassen, vorsichtig auf eine Tortenplatte stürzen und mit Cocktailkirschen garniert anrichten.

Apfeltorte mit Hagebutten

Tortenboden:
300 g Mehl, 175 g Butter
4 EL Zucker
2 EL Sherry, 1 Eigelb

Belag:
3 Äpfel
Hagebuttenmus oder -konfitüre

1. Butter im Mehl zerkrümeln. Zucker, Sherry und Eigelbe dazugeben. Alles schnell verkneten und ca. 1 Std. kalt ruhen lassen.
2. Danach die Hälfte vom Teig ausrollen und eine Tortenform damit auslegen. Restl. Teig zu dünnen Stangen rollen.
3. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf dem Tortenboden verteilen. Mit Hagebuttenmus/-konfitüre bestreichen und Teigstangen als Flechtwerk darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Die Torte mit Schlagsahne anrichten.

Apfeltorte mit Hagebutten

Apfel-Napfkuchen

125 g weiche Butter
125 g Zucker, 3 Eier
2 TL Vanillezucker
2 TL Backpulver
200 g Mehl
500 g Sahne

Belag:
3 süße Äpfel (z. B. Cox Orange)
verquirltes Ei
Hagelzucker, Nusskerne

1. Butter mit Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Vanillezucker, Backpulver und Mehl mischen und mit der Sahne einrühren. Teig in eine gut gefettete Springform (22 cm Ø) geben.
2. Äpfel schälen, in schmale Spalten schneiden und den Teig dicht damit belegen. Äpfel mit Ei bepinseln, mit Hagelzucker und Nüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45-50 Min. backen. Garprobe machen!

Tipp
Der Napfkuchen kann auch mit Birnen gebacken werden, dadurch erhält er einen lieblicheren Geschmack.

Fotos: Wöhlbier

Für die etwas

Frisch gebackener Strudel oder Apfelbrot mit Sauerrahmcreme – wer könnte da widerstehen, Ihre Familie oder nette Gäste sicherlich nicht. Also ran an die Backschüssel – die Arbeit lohnt sich

Apfel-Lauch-Wähe

Teig:
200 g Mehl
1 geh. TL Trockenhefe
1 EL Öl, 1 TL Salz
150 g Joghurt
Belag:
500 g Lauch, in Ringen
1 Schalotte, fein gehackt
125 g Schinkenspeck, in Streifen
30 g Butterschmalz
4 Eier, 200 g Sahne
1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Schnittlauchröllchen
3 rotbackige kleine Äpfel

1. Mehl und Hefe mischen. Restl. Teigzutaten zugeben, vermengen und kurz kneten. Teig mit Mehl bestäuben und mit Klarsichtfolie locker abdecken. An einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.

2. Lauch, Schalotte und die Hälfte vom Schinkenspeck im erhitzten Butterschmalz anbraten.

3. Eier mit Sahne und Stärke verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiermasse mit der Lauchmischung und Schnittlauchröllchen mischen. Äpfel waschen und in Schnitze schneiden, die Hälfte davon dazugeben.

4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe der Backform ausrollen, die gefettete Form damit auslegen und die Teigränder abschneiden. Die Eier-Lauch-Masse einfüllen, restl. Apfelschnitze und Schinkenstreifen darauf verteilen. Die Wähe im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen.

Apfel-Lauch-Wähe

nächste Party Deftiges zaubern

Zwiebelstrudel

Zwiebelstrudel

Teig:
200 g Mehl, 1 Eiweiß
3 EL Wasser
2 EL Öl, 1/2 TL Salz
Füllung:
6-7 große Zwiebeln
2 Stangen Lauch
2 EL Schweineschmalz
5 EL Schmand oder Sauerrahm
1 Eigelb
75 g geriebenen Käse
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
Außerdem:
1 verquirltes Eigelb
1 TL Kümmel

1. Mehl, Eiweiß, Wasser, Öl und Salz zu einem Teig verkneten. Teig gründlich durchkneten, zur Kugel formen und auf einen Teller legen. Eine Porzellanschüssel mit sehr heißem Wasser füllen. Wasser abgießen und die Schüssel sofort über den Teig decken. Teig ca. 1 Std. ruhen lassen.

2. Zwiebeln abziehen, halbieren und in nicht zu dünne Ringe schneiden. Lauch putzen und in kleinfingerdicke Ringe schneiden. Beides in einer großen Pfanne im erhitzten Schmalz dünsten. Schmand, Eigelb und Käse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig würzen. Pfanne vom Herd nehmen und Zwiebeln abkühlen lassen.

3. Strudelteig auf einem bemehlten Tuch zuerst ausrollen, dann mit den Händen dünn ausziehen. Zwiebeln darauf verteilen. Teigplatte mit Hilfe des Tuchs zusammenrollen. Mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen. Aus Teigreste mit einem scharfen Messer vier oder fünf „Zwiebeln" ausschneiden und als Dekoration auf den Strudel legen. Mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Strudel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35 Min. goldbraun backen.

Tipp

Falls noch Teig übergeblieben ist, diesen in fingerdicke Streifen schneiden und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Streifen in einer Blechdose aufbewahren. In heißer Bouillon, als leckere Suppeneinlage, wie Nudeln kochen.

So wird's gemacht:

1. Ausgerollten Teig mit beiden Händen dünn ausziehen.

2. Füllung verteilen und Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen.

Brezeln mit Kräuterbutter

Brezeln mit Kräuterbutter

Zutaten für 7 Stück:
Brezel:
500 g Weizenmehl
50 g kernige Haferflocken
1 EL getrockneter Oregano
1/2 Würfel Hefe
1 EL Blütenhonig
250 ml Buttermilch
1 TL Salz
2 EL Olivenöl, 1 Ei
Außerdem:
1 verquirltes Eigelb zum Bestreichen
körniges Meersalz, Kümmel und 50 g Parmesan geraffelt, zum Bestreuen
Kräuterbutter:
200 g weiche Butter
1 Handvoll Kräuter, z. B. Petersilie, Kerbel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL Salz
1 EL Calvados oder Cognac

1. Mehl, Haferflocken und Oregano in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken.

2. Hefe zerbröckeln, mit Honig und etwas Buttermilch verrühren. So lange rühren, bis die Hefe aufgelöst ist. Mischung in die Mulde gießen, mit etwas Mehl verrühren und ca. 15 Min. gehen lassen.

Apfelbrot mit würzigen Sauerrahmcremes

Apfelbrot:
500 g Dinkelmehl
125 g Weizenmehl
1 EL Fenchelsamen
1/2 TL Anis, gemahlen
2 TL Salz
30 g Hefe, 2 EL Zucker
100 g geschmolzene Butter
2 Eier
200 ml Buttermilch
2 Äpfel
100 g Walnüsse, grob gehackt
Brotaufstrich:
1 Apfel, fein gewürfelt
1 Schalotte, fein gewürfelt
100 g Edelpilzkäse
300 g Schmand oder Sauerrahm (20 %), Salz, Pfeffer
1 TL Öl, 1 EL Curry
1/2 gelbe Paprika, gewürfelt
1 EL milder Paprika

1. Dinkel- und Weizenmehl mit Fenchel, Anis und Salz mischen. Hefe zerbröckeln, mit Zucker und 3 EL kaltem Wasser verrühren und ca. 10 Min. ruhen lassen.

2. Mehlmischung, Hefeflüssigkeit, flüssige Butter, Eier und Buttermilch mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Mit etwas Mehl bestäuben und an warmer Stelle ca. 60 Min. gehen lassen.

3. Äpfel waschen, achteln und feinblättrig hobeln.

4. Teig nochmals kneten, dann die Äpfel und Walnüsse dazugeben und einarbeiten. Teig zu einem runden Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals 20 Min. gehen lassen.

5. Brot im vorgeheizten Backofen zuerst bei 220 °C ca. 30 Min. backen, dann die Temperatur auf 180 °C zurückschalten und das Brot in weiteren 30 Min. fertig backen, dabei 2-3 mal mit kaltem Wasser bepinseln. Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Für die Brotaufstriche Apfel- und Schalottenwürfel in wenig Öl andünsten. Edelpilzkäse durch ein Sieb drücken, mit Schmand (Sauerrahm) verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.Schmandcreme halbieren.

7. Unter eine Hälfte der Creme Apfelstücke und Curry, unter die zweite Hälfte Paprikawürfel und Paprikapulver mischen.

Tipp

Um zu prüfen ob ein Brot durchgebacken ist, Brot auf ein Handtuch stürzen, mit dem Fingerknöchel auf die Rückseite klopfen. Wenn es hohl klingt ist, das Brot durchgebacken.

Apfelbrot mit würzigen Sauerrahmcremes

Fotos: Konzeptstudio Fakenabend

3. Salz, restl. Buttermilch, Öl und Ei zugeben und alles zunächst mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig abgedeckt zu doppeltem Volumen gehen lassen.

4. Teig mit den Händen nochmals einige Minuten kräftig kneten, dann in ca. 150 g schwere Stücke teilen. Jedes Teil zu einem Strang rollen (ca. 55 cm), zur Brezel schlingen und Enden mit Wasser ankleben. Mit Eigelb bestreichen und mit grobem Salz, Kümmel oder Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 25 Min backen. Noch warm oder etwas abgekühlt servieren.

5. Für die Kräuterbutter alle Zutaten mit der Gabel vermengen und würzig abschmecken. Kräuterbutter kalt stellen. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Mais-Speck-Kuchen

Teig:
200 g Mehl, 100 g Maismehl
1/2 TL Salz, 6 EL Weißwein
1 Ei, 100 g weiche Butter
Belag:
1 Dose Maiskörner (Abtropfgew. 285 g)
2 rote Zwiebeln, gewürfelt
150 g Frühstücksspeck, gewürfelt
400 g gemischtes Hackfleisch
Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark
200 g stückige Tomaten (Dose)
gerebelter Oregano
Guss:
200 g Schmand, 100 g Sahne
3 Eier, Cayennepfeffer, Salz
Dekoration:
1 gelbe Paprikaschote, in Streifen, Maiskölbchen (Glas)
frische Oreganoblättchen

1. Für den Teig die Zutaten zuerst mit dem Knethaken der Küchenmaschine, dann mit den Händen verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Teig nochmals kurz kneten, dann auf bemehlter Arbeitsfläche dünn zum Rechteck ausrollen. Eine rechteckige (ca. 32 x 23 cm) oder runde Form (26 cm Ø) fetten. Teig einlegen und überstehenden Rand abschneiden.

3. Mais abtropfen lassen. Zwiebel- und Speckwürfel glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen. Mais, Hackfleisch und Tomaten löffelweise auf dem Teig verteilen und mit Oregano bestreuen.

4. Für den Guss die Zutaten verrühren und auf den Kuchen gießen. Mais und Paprika darauf verteilen, mit Oreganoblättchen bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-35 Min. backen.

Für die nächste Party etwas Deftiges zaubern

Und schmeckt ein süddeutscher Zwiebelkuchen noch so fein – dieser Mais-Speck-Kuchen aus der norddeutschen Küche kann es mit ihm aufnehmen. Noch raffinierter im Geschmack wird er, wenn er mit Lammhack (beim Schlachter frisch durchdrehen lassen) zubereitet wird

Quarkkuchen, die nicht jeder kennt ... ...die aber jedem schmecken

Quarktorte

Zutaten für ca. 12 Stücke:
75 g Butter
150 g Mehl
3 EL Zucker
2-3 EL kaltes Wasser
Füllung:
400 g Quark, gut abgetropft
1 kleine Dose Ananasstücke
3 EL Honig
1-2 Kiwifrüchte
1 kleine Melone oder anderes Obst
25 g gehackte Haselnüsse

1. Teigzutaten rasch zusammenkneten und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Teig zu einem Boden ausrollen und eine gefettete Tortenform damit auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15-20 Min. backen. Boden abkühlen lassen.

2. Quark mit der Hälfte der Ananasstücke und dem Honig verrühren. Kiwis schälen, klein schneiden und mit den Melonenstücken untermischen. Quarkmischung auf den Tortenboden füllen, mit restl. Ananasstücken belegen und mit den gehackten Nüssen bestreuen.

Amerikanische Käsetorte

Zutaten für ca. 12 Stücke:
250 g Grahamkekse
60 g Zucker, 1 TL Zimt
100 g zerlassene Butter
Füllung:
600 g Rahm-Frischkäse
175 g Zucker
2 Eier, 2 Eigelbe
abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen
2 TL Vanillezucker
150 g Crème fraîche

1. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle zerdrücken. Dann Zucker, Zimt und Butter untermischen. Die Masse in eine gefettete Springform (22 cm Ø) füllen und fest zu einem Boden andrücken.

2. Rahmkäse in einem Sieb abtropfen lassen. Dann mit Zucker, Eiern und Eigelben verrühren. Die übrigen Zutaten unterrühren. Die Füllung auf den Tortenboden geben und die Torte bei 175 °C ca. 75 Min. backen. Die Füllung geht sehr auf, fällt aber wieder zusammen, wenn die Torte aus dem Ofen genommen wird.

3. Die Käsetorte mit frischem Obst, Kompott oder Kirsch- bzw. Himbeersauce anrichten.

Quarktorte mit Blütengelee

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:
200 g Mehl, 80 g Zucker
125 g Butter
1 Ei, 1 Prise Salz

Belag:
Mark von 1 Vanilleschote
500 g Magerquark gut abgetropft
6 EL Sahne
2 Eier, getrennt
120 g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Guss und Garnitur:
5-6 Calendulablüten
15-20 Minzeblättchen
1/4 l Weißwein
3 Blatt weiße Gelatine

1. Blüten und Minze waschen. Von der Hälfte der Blüten die Blätter abzupfen. Blüten- und Minzeblätter mit Wein übergießen und zugedeckt beiseite stellen.

2. Teigzutaten zusammenkneten. Ausrollen und eine Tarteform (26 cm Ø) damit auslegen.

3. Vanillemark, Quark, Sahne, Eigelbe, Zucker, Zitronensaft, Vanillezucker und -puddingpulver verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Quarkmasse auf den Teig füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Min. backen.

4. Gelatine einweichen, ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und in den Wein rühren. Oberfläche der Torte damit bestreichen, mit restl. Blüten und Minzeblättern dekorieren.

Tipp
Calendulablüten beim Blumenhänder oder in der Gärtnerei bestellen, denn sie sind nicht immer zu haben.

Fruchtig-süß und etwas Besonderes sind alle vier Torten – die Krönung aber ist die Quarktorte mit Blütengelee. Übrigens: wenn Sie keine Calendulablüten bekommen können: In Reformhäusern oder Bioläden gibt es Blütengelee zu kaufen. Kurz erwärmen und wie angegeben mit Wein verrühren

Gedeckter Quark-Apfelkuchen

Zutaten für ca. 8 Stücke:

Mürbeteig:
175 g Mehl, 100 g kalte Butter
2 EL Puderzucker
1-2 EL eiskaltes Wasser

Creme:
2 kleine Eier
200 g Magerquark
100 g Crème fraîche
2 EL Zucker
1 1/2 EL Speisestärke
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Belag:
2 kleine säuerliche Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
3 EL Mandelstifte, geröstet

1. Für den Teig die Zutaten rasch zusammenkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 60 Min. kühl stellen.

2. Inzwischen für die Creme Eier verquirlen (ca. 3 EL davon abnehmen), mit dem Quark und den übrigen Zutaten glatt rühren.

3. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, Viertel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

4. Zwei Drittel des Teiges ausrollen (28 cm Ø) und eine gefettete Springform (18 cm Ø) damit auskleiden, dabei einen Rand hochdrücken. Mandelstifte und Äpfel auf dem Teigboden verteilen, die Quarkcreme darüber geben und glatt streichen.

5. Aus dem restl. Teig einen Kreis (20 cm Ø) ausrollen und über den Quark legen. Teigränder andrücken und mit einem Kochlöffelstiel einkerben. Die Kuchenoberfläche mit restl. verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (mittlere Schiene) ca. 45 Min. backen. Stäbchenprobe machen! Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

Fotos: Food Professionals, Wöhlbier, Teubner Foodfoto

Ob für den Geburtstag, einen festlichen Abend zu zweit oder für eine Familienfeier der besonderen Art – Großmütterchen hatte für jede Gelegenheit das passende Rezept in ihrem Backbuch. Hier einige zur Auswahl

Festliche Torten für die Familienfeier

Rotwein-Birnentorte

Boden:
5 Eier, getrennt
140 g Zucker
140 g gemahlene Mandeln
30 g Mehl

Belag:
1,2 kg Birnen

Sud:
500 ml Rotwein (z. B. Barolo)
75 g Zucker
5-6 cm Zimtstange

Creme:
6 Blatt Gelatine
150 g gewürfelte Birnen
250 g Mascarpone
50 g Zucker, 300 g Sahne

Guss und Dekoration:
2 EL Birnengelee
250 ml Rotwein-Sud
1 Pck. roter Tortenguss
1 EL gemahlene Pistazien
40 g gehackte Pistazien

1. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers dicklich aufschlagen. Die Mandeln unterheben. Eiweiße mit restl. Zucker steif schlagen, zuerst die Hälfte des Eischnees zugeben, dann das gesiebte Mehl und restl. Eiweiß unterheben.

2. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Die gewölbte Seite der Birnen mehrmals mit einem Messer einritzen.

3. Für den Sud Rotwein mit Zucker und Zimtstange in einem Topf aufkochen. Die Birnen darin 6-8 Min. dünsten. Im Sud erkalten lassen. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen.

4. Für die Creme Gelatine einweichen. 100 ml Rotwein-Sud in einen Topf gießen, Birnenwürfel darin 3-4 Min. dünsten. Auf ein Sieb schütten, gut abtropfen und erkalten lassen. Mascarpone mit Zucker glatt rühren. Gelatine ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und rasch unter die Creme rühren. Kurz vor dem Gelieren Birnenwürfel und steif geschlagene Sahne unterheben.

5. Unteren Tortenboden auf eine Tortenunterlage geben und mit einem Tortenring umschließen. Creme darauf geben, glatt streichen, zweiten Boden auflegen und im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen. Tortenoberfläche mit 2 EL Birnengelee bestreichen, Birnenhälften mit der Wölbung nach oben auflegen.

6. Guss nach Vorschrift mit dem Rotweinsud zubereiten, etwas abkühlen lassen, gleichmäßig auf den Birnen verteilen und fest werden lassen. Oberfläche mit gemahlenen Pistazien, den Rand mit gehackten Pistazien bestreuen.

Kartoffel-Schokoladentorte

Zutaten für 2 kleine Torten:

Boden:

250 g lauwarme gekochte Kartoffeln (mehlig kochende)
90 g bittere Kuvertüre
1 1/2 TL Natron
3 EL Wasser
125 g weiche Butter
300 g Zucker
4 Eier, getrennt
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz, 100 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote

Creme:

250 g Butter
160 g Zartbitterschokolade
160 g Puderzucker
2 Eier

Belag und Dekoration:

100 g geröstete Mandelblättchen
2 Dosen Ananasringe (netto à 340 g)
100 g Sahne
4 kandierte Kirschen

1. Kartoffeln durch die Presse drücken. Kuvertüre schmelzen. Natron im Wasser auflösen.

2. Butter mit Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Kartoffeln und Kuvertüre unterrühren. Natron und Eigelbe unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Unter ständigem Rühren nach und nach in den Teig sieben. Dabei immer etwas Milch dazugeben. Das Vanillemark hinzufügen, zuletzt die Eiweiße steif schlagen und unterheben.

3. Die Masse gleichmäßig in zwei gefettete, ausgebröselte Springformen (20 cm Ø) verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus den Formen lösen. Böden jeweils 2 x quer durchschneiden.

4. Für die Creme die Butter glatt rühren. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und unterrühren. Puderzucker und Eier zufügen und alles schaumig schlagen. Die Creme halbieren und die Hälften jeweils dritteln.

5. Ein Drittel gleichmäßig auf dem ersten Boden verstreichen. Den zweiten Boden darauf setzen, das zweite Drittel Creme darauf streichen und dritten Boden aufsetzen. Tortenrand und -oberfläche mit der restl. Creme einstreichen.

6. Das gleiche mit der zweiten Torte und der restl. Creme wiederholen. Die Torten am Rand mit Mandelblättchen bestreuen und die Oberflächen mit abgetropften Ananasringen belegen.

7. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und Tupfen auf die Torten setzen. Die Tupfen mit kandierten Kirschenstückchen belegen.

Kartoffel-Schokoladentorte

Schokoladenrührteig mit Kartoffeln, werden Sie erstaunt fragen, schmeckt denn das? Ganz prima sogar, denn Kartoffeltorten haben ein eigenes, fast fruchtiges Aroma, das hier zusätzlich vom Ananasbelag unterstützt wird

Irish-Coffee-Torte

Festliche Torten

Himbeer-Vanille-Charlotte

Creme:
12 Blatt Gelatine
4 Eigelbe
100 g Zucker
1/2 l Milch
1 Vanilleschote
1/2 l Sahne
je 4 cl Kirschlikör und -saft
100 g Himbeermark
Dekoration:
1/4 l Sahne, 20 g Zucker
8 Himbeeren (frisch oder TK)
20 g Schokoladenraspel
Außerdem:
30 Löffelbiskuits
Puderzucker zum Bestäuben

1. Gelatine einweichen. Eigelbe mit Zucker cremig rühren. Die Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen, das Mark in die Milch zurückstreifen, Schote entfernen. Vanillemilch noch heiß unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbmasse gießen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

2. Die Creme in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie angedickt auf dem Löffel liegen bleibt, sie soll noch dickflüssig sein. Die Creme durch ein feines Sieb passieren und kalt rühren, dann halbieren.

3. Sahne steif schlagen und die Hälfte davon unter eine Cremehälfte heben. Die zweite Hälfte der Creme mit Kirschlikör, -saft und Himbeermark verrühren und und die restl. Sahne unterheben.

4. Den Boden einer Springform (18 cm Ø) mit Löffelbiskuits auslegen. Zuerst die Himbeercreme einfüllen, dann die Vanillecreme mit einem Spritzbeutel (große Lochtülle) in Punkten in die noch weiche Himbeercreme drücken. Die Charlotte im Kühlschrank mindestens 3 Std. fest werden lassen. Aus der Form lösen und auf eine Platte setzen.

5. Sahne mit Zucker steif schlagen und die Charlotte dünn damit einstreichen. Rundum die Löffelbiskuits andrücken, mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle Sahnerosetten aufspritzen und mit jeweils einer Himbeere garnieren. Die Tortenmitte mit Schokoladenraspel bestreuen.

Eine Charlotte ist streng genommen ein Dessert, doch wenn sie so köstlich gefüllt ist wie unsere, kann man sie den Kaffeegästen schon mal als Torte anbieten

Irish-Coffee-Torte

Zutaten für 12-16 Stücke:
3 Wiener Böden (fertig gekauft)
Erste Füllung:
4 Blatt helle Gelatine
5-6 EL Irish Whisky
40 g Zucker, 250 g Sahne
Zweite Füllung und Garnitur:
350 g Sahne, 2 TL Instant Kaffee
1 Pck. Sahnesteif, 1 TL Zucker
Außerdem:
Raspelschokolade
100 g Kuvertüre

1. Für die erste Füllung Gelatine einweichen. Whisky mit Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, nach Vorschrift auflösen und etwas abkühlen lassen. Dann unter die Whisky-Mischung rühren und kalt stellen. Sobald der Whisky zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterziehen. Unteren Tortenboden damit bestreichen, zweiten Boden auflegen und kalt stellen.

2. Für die zweite Füllung von der Sahne 3 EL abnehrnen, erhitzen, den Kaffee darin auflösen und Kaffeesahne kalt werden lassen.

3. Restl. Sahne rnit Kaffeesahne, Sahnesteif und Zucker steif schlagen. 1/3 davon auf den zweiten Boden streichen und den dritten Boden auflegen. Mit der restl. Sahne die Torte rundherum bestreichen. Den Rand üppig mit Raspelschokolade bestreuen.

4. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Torte damit rautenförmig überziehen. Bis zum Servieren unter einer Tortenglocke kühl stellen.

Geburtstags-Schoko-Cognactorte

Geburtstag-Schoko-Cognactorte

1 fertiger dreigeteilter Schokoladenbiskuit (26 cm Ø)
Mürbeteig:
150 g Mehl, 100 g Butter
50 g Zucker, 1 Msp. Salz
Zum Bestreichen und Tränken:
2 EL Johannisbeergelee
6 cl Cognac, 4 cl Läuterzucker
Füllung:
200 g weiße Schokolade
5 Blatt Gelatine
6 cl Cognac, 500 g Sahne
Schokosahne:
500 g Sahne
120 g Zartbitter-Kuvertüre
Garnitur:
50 g Zartbitter-Kuvertüre
bunte Zuckerblumen
Kakaopulver, Puderzucker
Außerdem:
Schokoblätter, -herzen und -tropfen

1. Für den Mürbeteig die Zutaten rasch zusammenkneten. Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Std. kühl stellen. Dann zu einem runden Boden (26 cm Ø) ausrollen, auf ein Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C nach Sicht 8-10 Min. backen. Abkühlen lassen.

2. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenunterlage legen, mit einem Tortenring umschließen, Johannisbeergelee gleichmäßig darauf verstreichen und einen Biskuitboden darauf legen. Cognac mit Läuterzucker verrühren und den Boden damit beträufeln.

3. Für die Füllung Schokolade klein schneiden und schmelzen. Gelatine im kalten Wasser einweichen. Cognac erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine nach Vorschrift darin auflösen. Sahne steif schlagen, ca. 2 EL davon unter die flüssige Schokolade rühren und den Cognac unterrühren. Masse abkühlen lassen, dann die restl. Sahne unterheben.

4. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, zweiten Boden auflegen, tränken und die restl. Creme darauf verteilen. Dritten Boden auflegen und tränken. Die Torte in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

5. Für die Schokosahne Sahne aufkochen, die Kuvertüre klein schneiden und unter Rühren darin schmelzen. Kurz mixen, im kalten Wasserbad schnell abkühlen lassen und 4-5 Std. in den Kühlschrank stellen. Dann wie Sahne aufschlagen.

6. Für die Garnitur die Kuvertüre auflösen, in eine Papierspritztüte füllen und z. B. „Zum 40." auf Backpapier spritzen.

7. Torte aus dem Ring lösen. Mit mehr als der Hälfte der Schokosahne die Tortenoberfläche und den -rand einstreichen. Den Rand mit einem Garnierkamm nachziehen. Restl. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf der Torte 14 Stücke markieren und mit Rosetten garnieren. Die Torte mit Ornamenten, Zuckerblumen, Blättern und Buchstaben verzieren. Zuerst mit Kakaopulver, dann mit Puderzucker besieben.

Tipp

Die Dekoration aus Zuckerblumen, Schokoladenherzen und -blättern kann beliebig verändert werden, z. B. mit Mokka- oder Trüffelpralinen oder weißen Schokoladenfiguren.

Festliche Torten

Limetten-Schokotorte

Zutaten für 12-16 Stücke:
2 unbehandelte Limetten
etwas Zucker
100 ml Weißwein
3 Eigelbe, 200 g Zucker
600 g Sahne
4 Pck. Sahnesteif
3 Schokoladen-Biskuitböden (Wiener Böden, fertig gekauft)
4 Baiser
einige TK-Himbeeren

1. Limetten heiß abwaschen. Mit dem Zestenreißer etwas Schale abreißen und in Zucker wenden. Restl. Schale abreiben und Saft auspressen.

2. Wein mit den Eigelben, Zucker Limettensaft und -schale gut verrühren. Unter ständigem Rühren (am besten im Wasserbad) bis kurz vor dem Kochpunkt erhitzen, aber nicht aufkochen. Abkühlen lassen, dabei ab und zu rühren und über Nacht kühl stellen.

3. Am nächsten Tag Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Limettencreme ziehen.

4. Auf zwei Biskuitböden je zwei grob zerkleinerte Baiserschalen verteilen, Limettencreme darüber streichen und den dritten Boden auflegen. Die Torte ringsum mit der restl. Creme einstreichen.

5. Mit einem Messer Tortenstücke markieren. Torte mit Himbeeren und Limettenzesten garnieren und ca. 2 Std. kühl stellen.

Tipp

Damit die Creme aus Wein und Limettensaft ausreichend dick wird, sollte man als Zutat Puderzucker verwenden. Er löst sich schneller auf als Haushaltszucker und hält die Konsistenz der Creme stabil. Torte aber in jedem Fall gut gekühlt servieren!

Fotos: Harry Bischof, Teubner Foodfoto, Konzeptstudio Feierabend

Ananastorte mit Champagnercreme

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Mürbeteig:
100 g Mehl, 50 g Butter
30 g Zucker
1 Prise Salz, 1 Eigelb

Biskuit:
4 Eier, getrennt
3 EL Ananassaft
100 g Zucker, 1 Prise Salz
180 g Mehl
2 TL Backpulver

Zum Bestreichen:
2 EL Ananaskonfitüre
1 EL weißer Rum

Champagnercreme:
6 Blatt helle Gelatine
6 Eier, 70 g Zucker
1/8 l Champagner oder Sekt
125 g Sahne

Dekoration:
200 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Kokosraspel
einige Ananas- und Orangeatstückchen
einige Melisseblättchen

1. Für den Mürbeteig die Zutaten glatt zusammenkneten, in Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen für den Biskuit Eigelbe mit Ananassaft, Zucker und Salz dickschaumig rühren. Eiweiße steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben.

3. Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auskleiden. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Den Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach 2x quer durchschneiden.

4. Mürbeteig in Größe des Springformbodens ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Dann auskühlen lassen. Ananaskonfitüre mit Rum unter Rühren aufkochen, etwas abkühlen lassen und den Mürbeteigboden damit bestreichen.

5. Einen Biskuitboden auf den Mürbeteig setzen und mit einem Tortenring umschließen.

6. Für die Creme Gelatine einweichen. Vier ganze Eier mit zwei Eigelben, Zucker und Sekt in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der heißen Creme auflösen und unter Rühren abkühlen lassen. Sahne und die beiden übrigen Eiweiße getrennt steif schlagen und beides unter die Creme ziehen, wenn sie zu gelieren beginnt. Creme in drei Portionen teilen.

Ananastorte mit Champagnercreme

7. Unteren Boden mit 1/3 Creme bestreichen, zweiten Boden aufsetzen, mit Creme bestreichen und dritten Boden aufsetzen. Die restl. Creme darauf verteilen und glatt streichen. Torte mindestens 3 Std. kalt stellen.

8. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, 1/3 davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte mit Linien und Sahnetuffs verzieren. Unter die restl. Sahne Kokosraspel unterheben und den Tortenrand damit bestreichen. Die Torte mit Ananas-, Orangeatstücken sowie Melisseblättchen verzieren.

Das alles finden Sie in

BACKEN

nach Großmutters Art

Gefüllter Bienenkorb

Nusskuchen

Hefeteig-Schmetterling

Rhabarber-Torte

Macadamia-Rumtorte

Mandelstücke

Käsetorte à la USA

Torte mit Winterobst

Orangentorte

Schokoladentorte

Apfel-Lauch-Wähe

Rosettenkuchen

Irish-Coffee-Torte

Mais-Speck-Kuchen

Quarktorte mit Gelee

...und vieles mehr!